103
Q 24.
LAW
319

Was kochen wir heute?

Ein

Handbuch für wirthliche Frauen,

zur

Bereitung von 140 schmackhaften Suppen, Brühen und Gallerten, 150 Fleischspeisen und Pasteten, 300 Fisch- Mehl- und Eierspeisen und Gemüsen, 170 Arten Cremes, Gelees und Backwerken.

Dresden, 1818.

in der Arnoldischen Buchhandlung.

Was kochen wir heute?

Inhalt.

I. Abtheilung.

Nöthige Anweisung zu Fertigung der Bouillon, Jus, des Glacé, weißen und braunen Coulis und sieben-zig verschiedene Suppen. Seite 1

II. Abtheilung.

Beschreibung des Farce, Salbicom, Saint Menus, Claire, Bratse und der fines herbes. Seite 40

III. Abtheilung.

Von der Bereitung 46 verschiedener Saucen mit ihren Ingredienzien. Anweisung Consome und Gallerte zu machen. Seite 47

IV. Abtheilung.

Vom Bereiten der verschiedenen Fleisch-Arten und den dabei möglichen Veränderungen. Seite 63

V. Abtheilung.

Zubereitung aller Arten des Feder-Viehs, zahmen und wilden Geflügels, großen und kleinen Wildprets, auf die mannichfachste Art. Fertigung kleiner und großer Pasteten, Aspice, Endouillen und Würsten, Frutiren und ausgebacknen Kleinigkeiten als Timbale, Grenade, Poupedons ꝛc. Seite 115

VI. Abtheilung.

Von Gemüsen und Garten-Gewächsen, Mehl- und Eyer-Speisen und Fischen. Seite 166

VII. Abtheilung.

Von Fischen, Krebsen, Austern, Muscheln ꝛc. S. 265

VIII. Abtheilung.

Von der Bereitung des Crême, Gélé und Backwerk, des Gefrornen und der Chocolade. Seite 320

I. Abtheilung.

Von Bouillon, Jus, Glacé, Coulis und 79 verschiedenen Suppen.

1. Anweisung zur Fertigung der Bouillon.

Obgleich es allgemein bekannt ist, daß man, jemehr man Fleisch, in einem Topf oder Kessel, mit reinem Wasser abkocht, eine desto stärkere Brühe oder Bouillon erhält, so bietet uns doch die höhere Kochkunst vielfache Mittel diese Bouillon noch zu verbessern, und führt uns so auf die erste, nothwendigste Regel, die der Reinlichkeit. Je wichtiger dieser Punkt bey der Kochkunst im Allgemeinen ist, um desto mehr halte ich hier eine gewisse Ausführlichkeit für meine Pflicht. — Alles kömmt darauf an, daß man das Fleisch, welches zur Bouillon oder Suppe bestimmt ist, wohl reinige, und zwar nach Verhältniß der Jahreszeit, in welcher es geschlachtet ist, denn wenn man im Winter Fleisch von vierfüßigen und Feder-Vieh 8 und mehrere Tage frisch erhalten kann, so dauert es im Sommer oft nur 24 Stunden. Dagegen ist das zu zeitige Verbrauchen des Fleisches eben so zweckwidrig. Wollte man Fleisch, und wäre es auch das jüngste Hühnchen, welches im Sommer des Morgens geschlachtet ist, denselben Mittag schon braten, so wird es doch zähe bleiben, besonders wenn man es, wie man so häufig findet, abbrühen wollte. Nie wird ein

abgebrühtes Huhn, welches man am Tage des Schlachtens kocht oder auf andre Art zubereitet, das Zarte und Delicate erhalten, was ein trocken abgepflücktes Huhn, welches 24 Stunden gelegen, — besonders beim Braten — hat! Hieraus folgt, daß jedes Federn-Vieh, nach dem Abschlachten, trocken abgerupft und bis zum Gebrauch, in freier Luft hängend, aufbewahrt werden muß. Soll es nun benutzt werden, so reinigt man es vollends von allen Federn, nimmt es reinlich aus, bricht ihm mit einem starken Messer die Brust ein, und sengt über Kohlenfeuer die Daunen und Enderchen ab, welches in der Küchensprache: flaminiren heißt. Wenn, wie in großen Haushaltungen und Hofküchen oft der Gebrauch ist, Kopf, Hals, Flügel, Magen und Leber abgesondert werden, so wirft man diese Theile keineswegs weg, sondern bindet Alles, nachdem es reinlich abgewaschen, sorgfältig zusammen, und hängt es mit in den Bouillon, um den später erwähnten Nutzen davon zu ziehen. — Ist aber das zur Suppe oder Bouillon bestimmte Fleisch etwas angegangen, so daß es schon einen Geruch von sich giebt, so reinigt man es durch öfters frisch darauf gegebenes Wasser, und wäscht es so lange mit den Händen ab, bis es alles Uebelriechende verliert. Viele haben den sehr unrechten Gebrauch, das zum Kochen bestimmte Fleisch die Nacht vorher einzuweichen und auszuwässern, aber dies taugt keineswegs; denn ist das Fleisch frisch und gut, so bedarf es nur einmal des Abwaschens vom Schmutz mit lauwarmen Wasser, worauf es mit kaltem Wasser in Kessel oder Topf ans Feuer zum Kochen gebracht wird, ist es aber angegangen, so hilft das Einweichen einer ganzen Nacht in einerley Wasser nicht so viel, als wenn es binnen 2 Stunden 10 bis 12 mal — nachdem es nöthig ist — frisches Wasser erhält, da sich der stinkende und faule Geschmack leicht durch das nächt-

liche Einwässern durch das ganze Fleisch zieht, und das Uebel nur ärger macht. — Ist nun nach obigem Verfahren das Fleisch von allem widrigen Geruch befreit, so bringt man es, wie schon erwähnt, mit kaltem Wasser zum Feuer, schäumt es rein ab, und thut die gehörige Quantität Salz dazu. Hierbey muß man jedoch sehr vorsichtig zu Werke gehn, da ein versalzenes Gericht sehr viele Mühe und Schaden macht, ehe man den Fehler wieder verbessern kann. Sollte man ja einmal etwas versalzen, so ist dies auf keine andere Art wieder gut zu machen, als daß man das Fleisch, Gemüse, oder was man sonst versalzen hat, auf ein Sieb oder Durchschlag bringt, die Sauce oder Brühe ablaufen läßt, und es mit reinem warmen Wasser so lange abspühlt, bis man glaubt, dem Schaden abgeholfen zu haben. Nachdem dieß geschehn, muß man dann wieder eine frische Sauce zu seinem Gemüse, Fricasé, oder was es sonst ist, machen! — Nachdem nun das Fleisch gesalzen und gut ausgeschäumt ist, thut man eine Hand voll gelbe Wurzeln, ein paar Borey, eben so viel Sellery, 1 oder 2 Lorbeerblätter, auch wohl in Ermangelung des Borey ein paar Zwiebeln oder Bollen, alles gut gereinigt und gewaschen — wer es leiden mag auch ein Stück ganzen Ingber — daran, und läßt es zugedeckt langsam kochen, denn durch das starke und schnelle Kochen wird die Bouillon nicht nur trübe, sondern kocht auch über und verursacht Schaden. — Sollte sich nun von mancherlei Fleisch der sogenannte Abputz in Haushaltungen vorfinden — wie vom Braten das Hoßbein, Hälse, Flügel und Beine vom Federvieh u. s. w. — so wird dies Alles in der Buillon mit weich gekocht, um die Kraft herauszuziehen, nach dem Durchgießen aber als unnütz weggeworfen. Hat man nun von der Bouillon genommen, was man zu Suppen oder Gemüse brauchte, so wird das Uebrige durch ein Sieb in große dazu bestimmte Töpfe gegossen, und

zum ferneren Gebrauch verwahrt; doch muß man sich hüten, die Töpfe eher zuzudecken, bis die Bouillon kalt geworden, weil man sonst den Uebergang zum Sauerwerden selbst befördert.

2. Bereitung der Jus oder brauner Bouillon.

Man nimmt z. B. 2 Pfund gutes derbes Rindfleisch, am liebsten, wenn es ohne gewaschen zu werden sich reinigen läßt, und ½ Pfund Speck, welchen man in Scheiben schneidet, und eine Casserole, welche nicht verzinnt seyn darf, damit belegt, schneidet dann das Rindfleisch ebenfalls in Scheiben, und klopft es mit dem Hackemesser dünn und breit. Hierauf legt man das geklopfte Rindfleisch über den Speck weg, schneidet gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, Sellery und Zwiebeln vor der Hand in gröbliche Scheiben, streut sie über das Fleisch weg, und salzt es verhältnißmäßig nur wenig, deckt es zu und läßt es über mittelmäßigem Feuer so lange braten, bis alle Feuchtigkeit sich verzehrt, und es auf dem Boden braun angesetzt hat, welches in der Küchensprache angehen heißt. Wenn dies hinlänglich geschehen, ohne daß es brandig riecht oder schmeckt, so gießt man das vom Speck und Fleisch ausgebratene Fett (Braise genannt) davon ab, und füllt das Casserole mit kaltem Wasser an. Hat man nun Abputz von Bratenknochen, Carbonade oder Federvieh, vielleicht auch übrige Bouillon, so kann man alles dies an die Jus thun. Hierauf bringt man es wiederum zum Feuer, und läßt das unten braun Angesetzte loskochen, schäumt es rein, wie die Bouillon, setzt sodann das Casserole über flaches Feuer, und läßt die Jus zugedeckt langsam 3 Stunden kochen, bis Alles gar ist. Während dem wird auch noch eine Hand voll obenerwähnten frischen Wurzelwerks dazu gethan und mit gar gekocht, dann das Ganze durch ein Sieb in den dazu bestimmten

Topf gegossen und zum Gebrauche aufbewahrt. Im Fall die Jus aber nicht braun genug seyn sollte, so macht man von ein oder zwei Loth Zucker braunen Caramel, lößt diesen in Wasser auf, und läßt ihn dann mit der Jus auskochen.

3. Bereitung des à la Glacé.

Man nimmt den Abputz von einer Kalbskeule, welche ganz oder zum Theil zu gespickten Fricaudeaux bestimmt ist, nebst dem dabey befindlichen Knochen, hackt Alles klein, thut den Abputz von ein paar Hühnern, eine Hand voll Wurzeln, wie die zur Jus und Bouillon genommenen, und ein Lorbeerblatt dazu und bringt es in einem Casserole, mit halb Jus und halb Bouillon angefüllt, zum Feuer. Hat es ausgeschäumt, so läßt man es noch 3 Stunden langsam kochen, gießt es dann durch ein Haarsieb rein durch, und nimmt das Fett herunter. Wer die Glacé hell und klar haben will, der thue alsdann von 2 bis 3 Eyern das Weiße etwas durchgeschlagen dazu, ziehe es aus dem Feuer, unter beständigem Aufziehen mit dem Löffel, bis es vollkommen kocht, und lasse es sodann auf gelindem Kohlenfeuer zugedeckt eine Viertelstunde stehn. Während dem bindet man eine naßgemachte Serviette auf die 4 Beine eines umgekehrten Schemels, und gießt den zur Glacé bestimmten abgeklärten Satz durch die ausgespannte Serviette 3 bis 4 mal durch, bis er so klar wie Gelé erscheint; alsdann setzt man das Durchgelaufene wieder zum Feuer, und läßt es unter beständigem Kochen und Umrühren mit einem hölzernen Löffel so kurz einkochen, bis es dicklich wie Leim wird. Hierbey hat man sich jedoch vorzusehn, daß es nicht überkoche oder anbrenne, welches beydes beim Glacékochen leicht der Fall ist, besonders letzteres, wenn es anfängt dick zu werden. Man hebt nun das Glacé auf, um später vielerley gespicktes und in einem Braise gar gemachtes Fleisch damit zu glaciren, wie später

erwähnt werden wird; auch kann man damit Suppen und Gemüsen Kraft zusetzen, wenn sie denselben mangeln sollte!

4. Bereitung des Coulis blanc.

Man schneidet eine Hand voll gelbe Wurzeln, Sellery, Petersilienwurzeln und Zwiebeln, von jedem gleich viel, auch einen Theil rohen Schinken in Würfeln — auf die Art, wie man die Semmel würflich zur Biersuppe schneidet — thut ein engroßes Stück Butter dazu, und läßt es in einem Casserole zugedeckt auf gelindem Feuer langsam schwitzen *), rührt es aber zuweilen um, damit es sich nicht ansetzt oder anbrennt. Während dieser Zeit nimmt man ein verhältnißmäßig großes Stück Butter in ein reines Casserole, läßt solche aufsteigen, und passirt **) eine, auch wohl erforderlichen Falls, 2 gute Hände voll feines Mehl darein, rührt es so lange mit einem hölzernen Löffel um, bis das Mehl sich kräuselt, und schüttet dann das passirte Wurzelwerk und Schinken zu dem passirten Mehle, füllt es mit der Bouillon No. 1. an, läßt es eine Stunde kochen, gießt es dann durch ein Haarsieb, und zwar nachher noch ein paarmal durch ein engeres Sieb, und verwahrt zuletzt diesen Coulis zu Suppen und Saucen, wie später gesagt werden wird.

5. Bereitung des braunen Coulis, besonders zu Saucen.

Auf vorige Art, wie zu dem weißen Coulis, schneidet man Wurzelwerk und Schinken würflich und passirt es kurz. Während dem macht man eine Quan-

*) Schwitzen heißt, wenn etwas dämpfet oder langsam bratet.

**) Passiren nennt man, wenn eine Speise, es sey Fleisch, Federvieh oder Gartengewächs, so lange mit Butter schwitzet, bis sich die Feuchtigkeit verzehrt hat, und es kurz oder säumig wird.

tität braun Mehl, wozu die Butter gleich anfangs braun gemacht werden muß, in ein kupfernes oder eisernes Casserole, (man nehme kein verzinntes, weil es sonst herausschmilzt) und thut dann das passirte Wurzelwerk dazu, füllt es hinlänglich mit der Jus No. 2. an, und läßt es auskochen und ausschäumen. Hat es langsam eine gute Stunde gekocht, so streicht man es ein paarmal durch ein Haarsieb, und verwahrt dann den Coulis bis zum Gebrauch zu Suppen und Saucen.

Von Suppen.

6. Soupe à la Santé von Kapaun oder Hühnern.

Wenn der Kapaun oder das Huhn gereinigt, ausgespühlt und gebunden ist, so läßt man ihn erst mit Wasser blanchiren *), nimmt ihn dann heraus und wischt ihn mit einem reinen Tuch rein ab, gießt das blanchirte Wasser in Ermangelung eines bessern Bouillon durch eine Serviette, thut den Kapaun wieder darein, giebt ein paar gelbe und Petersilienwurzeln dazu, und läßt ihn mit Salz in einem Kessel oder Topf gar kochen; sollte die Suppe aber während dem einkochen, so muß man ihr mit Bouillon von No. 1. wieder nachhelfen. Unter der Zeit des Kochens schneidet man vor der Hand etwas Sellery, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben und ein paar Zwiebeln, alles nach Proportion, wie viel man Suppe braucht, fein, passirt solche mit etwas Butter, stiebt eine Hand voll Mehl dazu, und wenn es noch eine Weile passirt hat, füllt man die Bouillon von dem gekochten Kapaun oder Huhn durch ein Sieb dazu, läßt es da-

*) Blanchiren heißt: das Fleisch, welches man zu Suppe oder Fricassee gebrauchen will, im Wasser überkochen lassen, bis es dadurch steif wird.

mit kochen, streicht es dann durch ein Haarsieb, giebt das nöthige Salz und etwas Muskade dazu, und legt beim Anrichten ein paar Semmelscheiben geröstet und den Kapaun in die Suppe.

7. Soupe à la Santé mit Kalbs Jarrets.

Ein Kalbs Jarrets besteht aus den Knochen bis zum Gelenk, welche man vom Braten auszuhauen pflegt. Wenn solche abgeputzt, läßt man sie blanchiren, wie oben den Kapaun, und macht es in Allem, wie oben beschrieben.

8. Soupe à la Santé mit Marksknochen und verlohrne Eyer.

Man bereitet eine Suppe wie No. 6. von Kapaun und Wurzelwerk, sägt einen Marksknochen durch, legt ihn in die Suppe und läßt ihn eine Stunde darin kochen. Unter der Zeit, daß die Suppe durchgestrichen wird, setzt man ein Casserole oder kleinen Kessel mit Wasser aufs Feuer, in welchem man, sobald er kocht, etwas Salz und eine Theetasse voll Essig wirft. Hierauf schlägt man 12 oder mehrere Eyer, nach Gefallen, in das kochende Wasser, läßt solche aber nicht länger darin, als bis sie in die Höhe schwimmen, dann nimmt man die verlohrnen Eyer heraus, und legt sie so lange, bis Alle heraus sind, in kaltes Wasser, putzt sodann das Ueberflüssige davon ab, legt sie mit dem Marksknochen in die Terrine, und gießt die Suppe, wenn sie zuvor mit etwas Salz und Muskatenblüthe abgemacht ist, darüber. Dazu giebt man auf einem Teller geröstete Semmel, und noch extra zum Marksknochen geröstetes Weißbrod.

9. Soupe à la Santé mit farcirten Hühnern oder Tauben.

Die Suppe selbst ist mit den Vorhergehenden einerley, nur daß von etwas Kalbfleisch ein Farce ge-

macht wird. Dann lößt man die Hühner oder Tauben aus der Haut von den Knochen, füllt sie mit Farce, und setzt sie entweder in einer Braise, — welches beydes später unter No. 76. genauer beschrieben werden wird — oder läßt sie auch in der Suppe gar kochen. Beym Durchstreichen der Suppe legt man die Hühner oder Tauben einstweilen heraus, und richtet dann beydes in der Terrine an.

10. Soupe à la Santé mit Kalbfleischklöße und Kräuter.

Wenn die Coulis blanc wie in No. 6. mit guter Bouillon durchgestrichen ist, und die Kalbfleischklöße probemäßig nach No. 76. gemacht sind, so daß selbe weder zu fest sind, noch sich verkochen und auseinander gehen, so kocht man sie darin eine Viertelstunde. Während dem schneidet man Kerbel und Sauerampf gröblich, durchschwitzt es mit etwas Butter, melirt es dann mit der Suppe, läßt es aufziehn und richtet es an.

11. Soupe à la Santé mit Hühnerklößen.

Wenn die Suppe mit Wurzelwerk einpassirt und mit guter Bouillon angefüllt ist, schneidet man die Brust und das Fleisch von dem Huhn, wenn es noch roh ist, ab, macht dann ein Farce nach No. 76. Die Knochen von dem Huhn, welche man Croupion oder auch Carcasse nennt, stößt man im Mörser ganz klein, läßt es mit der Suppe durchkochen, und streicht zuletzt Alles durch ein Haarsieb oder Haartuch. Während dem wird nun der Farce vom Hühnerfleisch in egale Klöße fertig gemacht, die Suppe wieder ins Kochen gebracht, die Klöße hineingethan und darin gar kochen lassen. Hierauf giebt man ihr das nöthige Salz und würzt sie mit etwas Muskate.

12. Soupe à la Santé von Fisch- und Hechtklößen.

Ein Hecht von ungefähr 3 Pfund giebt hinlänglich Suppe für acht Personen. Man wäscht den Hecht blos ab, damit er nicht sandig ist, schlachtet und spaltet ihn, als wollte man ihn blau abkochen, schneidet Rückgrat und Gräten von beiden Seiten heraus, und lößt das Fleisch aus der Haut ab. Dann wäscht man das Fleisch und läßt es auf einem Haarsieb ablaufen; die klein gehackten Gräten aber, Kopf, Schwanz und Haut thut man mit etwas Wurzelwerk, Zwiebeln, Sellery und Lorbeerblatt in ein Casserole, salzt es nur wenig, füllt es mit Bouillon an, und läßt es eine gute Stunde kochen. In ein anderes Casserole schneidet man, wie zum Coulis, frisches Wurzelwerk en filet oder würflich, passirt es mit Butter ein, stiebt ein paar Löffel voll Mehl darein, gießt durch ein Sieb die Fisch-Bouillon von den gekochten Gräten darauf, und läßt es so weit einkochen, bis man noch hinlängliche Suppe behält, und streicht es dann durch ein Haartuch oder feines Sieb. Von dem Hechtfleisch nimmt man Farce, siehe No. 77., und Klöße, welche man in der alsdann kochenden Suppe gar kocht, mit Salz und Muskate abmacht und anrichtet.

13. Soupe à la Santé von Fisch mit Rollets von Hecht.

Das Abputzen und Kochen des Hechts geschieht wie vorher beschrieben, und die Suppe wird völlig fertig gemacht. Die großen Stücke des Hechtfleisches schneidet man in längliche Scheiben, von dem zerrissenen und von Haut und Gräten abgepflückten Fleisch aber wird Farce gemacht nach No. 77. Die Scheiben klopft man etwas flach und hackt solche wie Cotelets fein übers Kreuz ein, bringt dann auf die glatte Seite mit dem Messer den Farce, rollt selbige

auf, rangirt sie auf einer dazu passenden Schüssel oder Assiette, und bestreicht sie mit geschmolzener Butter und dem Gelben von Eyern, bestreut sie sodann mit geriebener Semmel und bäckt sie 1 Stunde im Ofen. Beym Anrichten legt man dann die Rollets in die Suppe.

14. Soupe à la Santé mit Provitrols.

Zu den Provitrols macht man einen mürben Taig von etwa 1 Pfd. Mehl, 4 Eidotter, $\frac{3}{8}$ Pfd. Butter, macht es mit ein wenig Milch an, so daß man den Taig auf dem Tisch rollen kann, wie Nudeltaig. Dann macht man ein kleines Ragout, welches man Salbicon nennt, (siehe No. 78. b) füllt solches in den breit gelegten Nudeltaig, einen Löffel voll, neben den Andern, überschlägt die Häufchen, welche man erst mit etwas Eidotter bestreicht, mit dem Taig, drückt es fest und schneidet es mit einem Backrade ab. Dann bäckt man sie in klarer Butter aus, und giebt sie in einer fertig gemachten Soupe à la Santé.

15. Soupe à la Santé mit kleinen Brödchens.

Die Suppe bereitet man wie die vorher beschriebenen entweder von Kalbfleisch, Hühnern oder Fischen. — Die kleinen Brödchen bestellt man sich bei dem Becker ungefehr so groß wie ein Thalerstück, schneidet oben einen Deckel ab, höhlt die Krume heraus, und füllt statt dessen ein Salbicon von Fisch oder Fleisch darein, paßt dann den Deckel wieder darauf, und bestreicht die Kanten mit etwas angerührtem Mehl und Eier damit er beim Aufbacken nicht aufgehe. Dann wird jedes Brödchen, mit einem, in ganze geschlagne Eier getauchten Pinsel überstrichen, mit geriebener Semmel und Mehl bestreut, und in klarer Butter ausgebacken. Beim Anrichten legt man sie dann in die fertige Suppe.

16. Suppe von Hühnern oder Kalkuten mit Reis und Zitronen.

Wenn das Huhn gereinigt ist, wie in No. 1 beschrieben, so setzt man es mit Wurzelwerk zum Feuer, thut etwas Butter dazu und läßt es gar kochen. Den Reis blanchirt man ein paarmal, damit er nicht mollig schmecke, und läßt ihn auf einem Siebe ablaufen. Dann thut man ihn in einen reinen Kessel, das Huhn dazu, und gießt durch ein Sieb die Bouillon vom Huhn darauf. Hierauf schält man von zwei Zitronen die Schale ab, bindet sie mit einem Faden zusammen, und läßt sie eine halbe Stunde mit der Suppe kochen. Zuletzt beim Anrichten drückt man noch den Saft von vier Zitronen und etwas Muskaten-Blume dazu, läßt es noch einmal aufkochen, macht es mit Salz schmackhaft, und giebt die Suppe auf den Tisch.

17. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Perlgraupen.

Man kocht das Fleisch mit hinlänglichem Wurzelwerk, wie in No. 6. bis es hinlänglich gar ist. Die Graupen läßt man aparte mit Bouillon und etwas Butter ausquellen. Hierauf schneidet man eine Staude Sellery und ein paar Petersilienwurzeln in feine Filets und läßt solche mit etwas Butter langsam in einem Suppenkessel schwitzen, dann thut man die Graupen dazu, gießt durch ein Sieb die Hühner- oder Kalbfleisch-Bouillon darauf, reinigt und säubert das Fleisch, und läßt solches, wenn es noch nicht völlig gar ist, bei den Graupen und Kräutern vollends mürbe kochen. Sollte die Suppe nicht dick oder semig genug seyn, so passirt man noch einige Löffel Mehl in Butter bis es sich kräuselt, und läßt es dann mit den Graupen durchkochen. Zuletzt würzt man es mit Salz und Muskate ab, und richtet es an. Wer es liebt,

kann auch Kerbel, Sauerampf und Sellerykraut, gehackt, zuletzt ein paarmal mit durchkochen lassen.

18. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Locken.

Die Suppe wird, wie vorhergesagt, mit Kräutern und Wurzelwerk kräftig gekocht, eine Portion frisches, geschnittenes Wurzelwerk, Kerbel, Sauerampf und Sellery geschwitzt, und die Bouillon durch ein Sieb darauf gegossen. Zu den Locken rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne, schlägt 6 Eidotter und ein ganzes Ei hinein, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. fein Mehl wohl darin um, giebt etwas Muskate daran, und bringt es mit einem Löffel, in Stücken von der Größe einer kleinen Nuß in die kochende Suppe, worin die Locken $\frac{1}{4}$ Stunde gar kochen, und dann mit angerichtet werden.

19. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Grieß-Klöße.

Wenn man eine Suppe, wie oben beschrieben, zubereitet hat, thut man $\frac{1}{4}$ Pfd. Gries oder gemahlnes Reißmehl in ein Casserole, und wäscht es mit Wasser. Sobald sich der Gries gesetzt hat, gießt man das Wasser sachte ab, thut man ein Ei groß Butter und etwas kochende Milch oder Bouillon darauf, und läßt ihn unter beständigem Rühren steif auskochen. Wenn er etwas abgekühlt ist, so thut man 4 Eidotter und 2 ganze Eier hinzu, giebt den Gries in die Suppe, läßt ihn darin eine Viertelstunde mit kochen, thut das nothwendige Salz und Muskate hinzu und richtet es mit dem darin befindlichen Fleische an.

20. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Poupées von Reis.

Die Suppe macht man fertig wie die Vorhergehenden. Zu den Reispoupées wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis ein paarmal blanchirt. Nachdem man ihn auf einem Sieb hat ablaufen lassen, thut man ihn in ein Casserole,

etwa ¼ Kanne (1 Pot) Milch und etwas Butter dazu, läßt ihn völlig aufquellen und kocht ihn steif ab. Wenn der Reis beinahe kalt ist, so schlägt man 3 Eidotter hinein. Das Eiweiß hingegen schlägt man zu einem steifen Schaum oder Schnee, giebt etwas Salz und Muskate daran, thut es dann zu dem Reis, rührt alles wohl unter einander und schüttet es in eine mit Butter ausgestrichene, und mit geriebener Semmel wohl ausgestreute Tarte oder Pfanne. Darin bäckt man den Reis im Ofen gar, und nach 5 Minuten, wenn er heraus ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, oder sticht ihn mit blechernen Pasteten-Formen aus, legt ihn in die Terrine, und gießt die Suppe und Fleisch darüber.

21. Hühner-Suppe mit gebacknen Nudeln.

Man kann die Suppe auch von anderm Fleisch machen, wie die Vorhergehenden. Zu den Nudeln nimmt man ½ Pfd. Mehl und rührt 5 — 6 ganze Eier hinein. Dann setzt man in einem etwas breiten, auch zu einem ziemlich großlöcherichten Durchschlag passenden Casserolle, etwas klare Butter zum Feuer; wenn solche heiß ist, gießt man das eingerührte Mehl in den Durchschlag, damit es durchtröpfele und die Butter falle, schüttet aber beim Ausbacken die Nudeln hin und her, damit sie geschwind gar backen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, auf ein Sieb oder Papier, und fährt so mit dem Ausbacken fort, bis die ganze Masse durchgelaufen. Beim Anrichten setzt man dann die Nudeln in die Suppe. NB. Auch in eine klare Jus-Suppe mit Kräutern passen diese ausgebacknen Nudeln sehr gut.

22. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit geschnittenen Nudeln.

Die Suppe bereitet man kräftig wie die Vorhergehenden. Während dem legt man auf einen reinen

Backtisch ½ Pfund fein Mehl, in dessen Mitte eine Nußgroß Butter, 3 Eidotter und 1 ganzes Ey, knetet und arbeitet es zusammen, und rollt es aus. Damit dieser Nudeltaig recht dünn werde, so legt man denselben doppelt und vierfach zusammen; es muß aber immer trocknes Mehl dazwischen gestreut werden, damit derselbe beim Ausrollen nicht zusammenklebt, sonst hat man die Arbeit noch einmal zu machen. Hierauf wickelt man den Taig zusammen oder schneidet ihn in lange Streifen, und schneidet ihn dann vor der Hand mit einem scharfen Messer, so kann man ihn so fein wie Fadennudeln erhalten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man sie dann in der Suppe gar kochen.

23. Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit gebacknen Eyer-Geste.

Man bereitet die vorige Suppe. In ein Casserole schüttet man ungefähr einen Suppenteller voll geriebener und durchgeschlagener Semmel, darein rührt man 6 ganze Eyer, etwas Muskate, Salz, gehackte Petersilie, ⅜ Kanne kalte Milch und ¼ Pfund geschmolzene Butter hinein. Wenn Alles gut durch einander gerührt ist, setzt man es mit demselben Casserole in den Backofen, und bäckt es eine Stunde, auch wohl länger, nachdem der Ofen heiß ist, gar. Wenn dann die Suppe angerichtet ist, so sticht man mit einem Löffel den gebacknen Eyer-Geste in die Terrine.

24. Hühner-Suppe mit gebacknen Semmel-Klößen.

Man schüttet einen guten Teller voll geriebener Semmel in ein Casserole, hierzu ein eygroßes Stück Butter, 5 ganze Eyer, etwas Muskate, gehackte Petersilie und 2 Tassen voll Milch, rührt es mit einem hölzernen Löffel auf dem Feuer wie ein Rührey steif

ab, und schlägt, sobald es kalt geworden, noch ein Eydotter hinzu. Dann rührt man es noch einmal durch einander, sticht mit einem Löffel kleine Klößchen in hierzu bestimmte Backbutter, backt solche unter beständigen Schütteln gar, und giebt sie in eine fertig gemachte Hühner-Suppe. — Auch in eine Jus-Suppe passen diese Klöße sehr gut.

25. Hühner-Suppe à l'Italienne.

Hierzu kann man Hühner, Kalkuten oder Kalbfleisch nehmen. Man schneidet nämlich von einem oder 2 gereinigten Hühnern die rohen Brüste und Fleisch heraus. Den Carcasse kocht man mit Wurzelwerk und Bouillon gar, schneidet Wurzelwerk aller Art und Zwiebeln klein, und passirt selbiges mit einem Stück Butter weich, streut eine Hand voll Mehl dazu, und gießt die Hühner-Bouillon durch ein Sieb darauf. Sollte dieselbe nicht semig genug seyn, so weicht man eine abgeschälte Semmel in kalter Bouillon auf, schüttet sie zu der präparirten Suppe, läßt sie langsam mit kochen, und streicht sie hernach durch ein Haarsieb. Die rohen Hühnerbrüste werden mit dem Messer ausgeschabt und fein gehackt, dann stößt man selbige im Mörser fein, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 weiße Semmel in Milch eingeweicht, und durch eine Serviette trocken ausgedrückt, 6 Eydotter, $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Pfund guten Holländischen oder Schweitzer-Käse und $\frac{1}{4}$ Kanne süßen Rahm dazu, schlägt das Weiße von den 6 Eyern zu einem festen Schaum, giebt es dazu, und rührt Alles wohl durch einander, welches im Mörser geschehen kann. Dann bestreicht man ein passendes Casserole mit Butter, streut es mit geriebener Semmel aus, füllt das Gestoßene hinein, und laßt es zugedeckt im Ofen gar backen. Man kann es dann ganz mit einem Löffel zur Suppe herumgeben oder auch in die Terrine legen. In der Suppe selbst kann

man noch eine Hand voll geriebene Käse verkochen lassen, und darf die Muskatblüthe nicht vergessen.

26. Jus-Suppe à la Jardinière mit Hühner, Kalbfleisch oder Marksknochen.

Man schneide Sellery, Petersilienwurzeln, Mohrrüben, Pastinakwurzeln, Borey und Kohlrabi Alles in Würfel, setze solche mit einem Stück Butter in einen Suppenkessel an, und lasse sie schwitzen, bis sie fast weich und mürbe sind, zwischen welcher Zeit man Blumenkohl, Kerbel, Sauerampf und Spinat ausputzt, wäscht und parat hält. Wenn man nun eine Jus, wie unter No. 2. beschrieben worden, fertig gemacht hat, füllt man das geschwitzte Wurzelwerk damit an, bringt den Blumenkohl, die grünen Kräuter, auch eine Hand voll Schotenkerne und grüne Bohnen dazu, macht es mit Salz und etwas Muskate schmackhaft, und giebt beim Anrichten ein paar geröstete Semmelscheiben in die Terrine.

27. Weiße Suppe à la Jardinière.

Man schwitzt von den oben beschriebenen Wurzeln und Gartengewächs eine hinlängliche Menge mit Butter weich, füllt sie mit der Bouillon No. 1. auf, und läßt sie eine Zeitlang kochen. Dann passirt man eine Hand voll Mehl in Butter, bis es sich kräuselt, und melirt es zu dem gekochten Gartengewächs. Zuletzt legirt man es mit 6 oder 8 Eidottern, und giebt beim Anrichten ein paar geröstete Semmelscheiben, wie auch ein in der Suppe gar gekochtes Kalbsbein in die Terrine.

28. Jus-Suppe mit farcirten Gurken à la printemps.

Man nimmt oder bereitet eine Jus wie No. 2., schneidet Wurzelwerk in längliche Fillets, passirt solche

in Butter, füllt sie mit der Jus an, und läßt sie gar kochen. Außer den bekannten Wurzeln kann noch Sauerampf, Kerbel und Sellerykraut hinzukommen. Während dem schneidet man die Gurken, wenn sie abgeschält sind, in der Länge von einander, schabt das weiche Innere mit einem Löffel heraus, läßt die Gurken dann in kochendem Wasser mit etwas Salz einmal überkochen, nimmt sie dann heraus, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, füllt sie mit einem Kalbfleisch Farce wie No. 76., bestreicht sie mit geschmolzener Butter und Eidotter, bestreut sie dann mit geriebener Semmel, und läßt sie dann in einem Casserole mit etwas Butter oder Fettem von der Bouillon im Ofen gar backen. Beim Anrichten legt man sie dann in die Suppe.

29. Jus=Suppe à la Chivonade mit Filets von Braten.

Die Kräuter und Wurzeln werden mit Butter geschwitzt, ein gutes Theil kalter Braten in Scheiben geschnitten und aparte ebenfalls in Butter geschwitzt. Dann röstet man Semmelscheiben, und wenn die Gartengewächse mit der Jus von No. 2. angefüllt sind, und darin durchgekocht haben, so giebt man beim Anrichten Braten und Semmel mit in die Terrine.

30. Jus=Suppe à la Jacobine.

Man nimmt eine nach No. 2. bereitete Jus, schwitzt die nöthigen Wurzeln und Kräuter in Butter gar, füllt sie mit der Jus an, und läßt sie kochen. — Während dem quirlt man $\frac{1}{2}$ Kanne Milch und 8 ganze Eyer in einem Topf zusammen, füllt es durch ein Haarsieb in ein mit Butter bestrichenes Casserole und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen. Beim Anrichten wird es dann mit einem Löffel in die fertige Suppe gestochen.

31. Jus-Suppe à la Suisse mit Croutons von Parmesankäse.

Man schwitzt eine gute Parthie grüne Suppenkräuter in Butter gar, und füllt sie dann mit einer guten Jus von No. 2., wie schon früher bemerkt worden, an. Während dem nimmt man eine hinlängliche Menge Semmelscheiben, bestreicht sie, oder tunkt sie auf der einen Seite in Butter, taucht sie in geriebene Parmesankäse ein, daß so viel daran hängen bleibt, als will, rangirt dann diese Semmelscheiben in einer dazu passenden Bratenpfanne und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen. Dann giebt man sie beim Anrichten in die Suppe.

32. Jus-Suppe mit Kräutern und farcirten Kopfsallat.

Wenn die Kräuter, wie oben, mit Butter hinlänglich geschwitzt haben, so füllt man sie mit einer Jus von No. 2. an, und läßt sie langsam kochen. Dann nimmt man Stautensallat, läßt die Köpfe ganz, wäscht ihn rein und läßt ihn ablaufen, füllt dann ein großes Casserole oder Kessel mit kochendem Wasser, wirft den Sallat hinein und läßt ihn nur einmal ankochen, gießt dann sogleich kalt Wasser darauf, damit man jeden Kopf mit den Händen herausnehmen und ausdrücken kann, blättert dann jeden Kopf auseinander, bricht das sogenannte Herz heraus, und füllt statt dessen einen Löffel voll Farce wie No. 76. hinein, drückt dann die Blätter wieder rund herum zusammen, rangirt den Sallat in einem passenden Casserole mit etwas Butter, gießt etwas kochende Jus oder Bouillon darauf, und läßt nun auf gelindem Feuer die farcirten Sallatköpfe gar kochen, wobei das nöthige Salz nicht zu vergessen ist. Beim Anrichten giebt man sie dann in die Terrine.

33. Jus=Suppe à la Suedoise mit Zwiebeln.

Hiezu schneidet man ein großes Theil Zwiebeln vor der Hand, passirt solche so lange in hinlänglicher Butter, bis sie gelb sind, und füllt sie dann mit einer kräftigen Jus mit Kräutern von No. 2. an. Darin läßt man sie kochend heiß werden, aber nicht kochen, und giebt sodann beim Anrichten ein paar in Butter geröstete Semmelscheiben, welche Croutons heißen, in die Suppe.

34. Jus=Suppe à la Capucin mit verlornen Eyern.

Man schneidet allerley Wurzelwerk, wie früher beschrieben worden, en filets und schwitzt solches mit Butter ab. Zuletzt thut man auch grüne Kräuter dazu und macht eine Quantität verlorne Eyer wie bey No. 8. Wann dann die Jus darauf gethan und die Suppe fertig, so giebt man beim Anrichten die Eyer und etliche Semmelscheiben in die Terrine.

35. Schwäbische Jus=Suppe.

Wenn man mit einer guten Jus von No. 2. die en fillet geschnittenen und geschwitzten Kräuter angefüllt hat, bringt man sie ins Kochen. Während dem werden 8 Stück Eyer hart gekocht, abgeschält und so fein wie geriebene Semmel gehackt. Dann schneidet man von schwarzem Tischbrod eine Parthie kleine Scheiben, bratet dieselben in gelbbrauner Butter, thut diese und die gehackten Eyer in die Terrine und gießt dann die Jus, welche mit Salz und Muskate gut abgemacht seyn muß, darüber.

36. Jus=Suppe mit Sago.

Hierzu muß die Jus No. 2. recht gut und kräftig seyn. Den Sago schüttet man, ehe er naß ge=

macht wird, auf ein Haarsieb, damit der Staub durchfalle, dann läßt man ihn im Wasser warm werden, auf einem Haarsieb ablaufen, damit keine Körner verloren gehen, mit frischem Wasser wieder warm werden, wieder ablaufen, und fährt mit dieser Behandlung wohl 10 mal fort, bis der Sago rein und klar aussieht, und alles dumpfige verliert. Hat man ihn dann zum letztenmal ablaufen lassen, so thut man ihn in die dazu bestimmte Jus, läßt ihn darin noch eine halbe Stunde kochen, und würzt ihn beim Anrichten.

37. Jus=Suppe à la Gensd'armes mit Gurken.

Man macht eine gute Jus=Suppe mit Kräutern fertig. Dann nimmt man 6 oder mehrere große lange Gurken, schneidet solche der Quere durch in 2 oder 3 Stücke, bohrt das Innere heraus, schält sie erst alsdann, blanchirt sie einmal in Salzwasser auf, nimmt sie heraus, und füllt sie, wenn sie trocken abgelaufen sind, mit Kalbfleisch Farce No. 76. Hierauf setzt man sie auf eine Schüssel, zieht eine Saint Menus wie No. 79. darüber, bestreut sie mit geriebener Semmel, und läßt sie nun $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gar backen. Alsdann giebt man sie in die Terrine und die Suppe darüber.

38. Jus=Suppe à la Maréchal mit gefülltem Brod.

Man lasse sich ein Semmelbrod backen, so groß als ein Teller in der Runde. Wenn es abgeraspelt ist, schneidet man oben einen Deckel ab, und holt die innere Krume aus. Statt dessen füllt man ein gutes Ragout von Hühner=Brüsten und Kalbsbraten, mit ein paar Eidottern steif ablegirt, hinein, macht den Deckel wieder darauf, bestreicht es mit Butter und bestreut es mit geriebener Semmel. Nun läßt man

es eine Stunde lang im Ofen langsam durchwärmen. Hat man eine gute Jus No. 2. mit Kräutern zubereitet, so legt man das Brod in die Terrine, gießt die Suppe darauf, und setzt es eine halbe Stunde lang auf eine heiße Stelle. Dann ist die Suppe fertig, und es kann auf den Tisch gebracht werden.

39. Jus-Suppe mit rothem Kohl oder Kraut.

Man hält sich eine gute Jus No. 2. zur Hand. Dann schneidet man das Rothkraut, nachdem es gereinigt ist, in Viertel oder Achtel, rangirt ihn mit Butter in einen dazu passenden Suppenkessel, und läßt ihn langsam dämpfen und schwitzen. Hierauf wird er mit der oben erwähnten Jus angefüllt, hinlänglich gar gekocht, mit dem nöthigen Salz abgewürzt, und beim Anrichten etwas Muskate und Pfeffer daran gethan.

40. Jus-Suppe mit Pouppées von Garten-Gewächs.

Wenn etwas Wurzelwerk und Kräuter anfangs mit etwas Butter geschwitzt, und dann mit einer guten Jus No. 2. angefüllt gar gekocht sind, so schneidet man während dem eine Parthie Sellery, Petersilienwurzel, gelbe Wurzeln u. s. w. würflich, schwitzt sie in Butter gar, und läßt sie allenfalls noch mit Bouillon kurz einkochen, schneidet eben so viel Semmel würflich, und röstet selbige in Butter gelb. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, schlägt 6 Eidotter dazu, und thut die geröstete Semmel und die gar geschwitzten Gartengewächse, zuletzt auch das Weiße von den 6 Eyern zu steifem Schaum geschlagen, hinzu. Nun rührt man alles unter einander, thut es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgestrichene Pfanne und bäckt es im Ofen gar. Beim

Anrichten der Suppe schneidet man es dann in beliebige Stücke und giebt es in die Terrine.

41. Jus-Suppe mit Reis à la Flamande.

Man läßt ½ Pfund Reis ein paarmal blanchiren und auf einem Haarsieb ablaufen; dann thut man den Reis sammt ein wenig Butter in den Suppenkessel, füllt ihn mit einer guten Jus No. 2. an, thut 2 oder 3 ganze Köpfe Sellery, auch ein zusammengebundenes Bouquet von Wurzelwerk dazu, würzt es mit Salz und Muskate, und läßt beim Anrichten der Suppe das Wurzelwerk zurück.

NB. Um die Jus-Suppen noch zu vervielfältigen, können zur Abwechselung auch folgende Veränderungen damit gemacht werden:

1)	Jus-Suppe mit Perlgraupen	
2)	" " " gebacknen Fadennudeln	
3)	" " " Hühner-Klößen .	wie No. 11.
4)	" " " Eyer-Locken . .	" " 18.
5)	" " " Grieß-Klößen .	" " 19.
6)	" " " ausgebacknen Nudeln	" " 21.
7)	" " " ausgebackner Eyer-Geste	" " 23.
8)	" " " gebacknen Semmelklößen	" " 24.

42. Jus-Suppe mit gerösteten Nudeln.

Man passirt eine Portion Garten-Kräuter fein geschnitten in Butter, und kocht sie mit der Jus No. 2. gar. Dann stößt man ½ Pfund Mehl mit 3 ganzen Eyern hart auf dem Backtisch an, hackt es mit einem Wiege-Messer klein, und sichtet es auf einem Durchschlag öfters durch. Das zurückgebliebene Grobe wiegt man von Neuem, siebt es dann wieder, und fährt damit fort, bis Alles klar ist. Hierauf läßt man Butter gelbbraun werden, und röstet darin die gehackten Nudeln so lange, bis sie in die Höhe steigen und bräunlich werden. Dann thut man sie in die

dazu bestimmte Suppe, läßt sie noch ¼ Stunde kochen, und würzt beim Anrichten die Suppe mit ein wenig Salz und Muskate ab.

43. Potage = Coulis von Hühnern und grünen Erbsen.

Man koche das Huhn mit Wurzelwerk wie zu jeder andern der vorhergehenden Suppen. Die grünen Erbsen theilet man in 2 Theile, die jungen und zarten nämlich kocht man apart mit einem kleinen Stückchen Zucker, die größern aber thut man zu dem Huhn. Dann laßt man eine gute Hand voll abgepflückte und gewaschene Petersilie in kochendem Wasser einmal überkochen, gießt sie auf ein Sieb und thut sie hernach zu dem Huhn. Wenn nun das Huhn und die grünen Erbsen gar und weich sind, nimmt man das Huhn heraus und streicht die Suppe durch ein Haarsieb. Dann bringt man die jungen Erbsen und das Huhn in einen frischen Kessel, füllt das Durchgestrichene darauf, macht es mit Salz und Muskate schmackhaft, schneidet sodann Semmel in längliche Würfel, röstet solche in Butter ab, und giebt sie beim Anrichten mit in die Terrine.

44. Potage von Hühnern mit indianischen Vogelnestern.

Die Vogelnester werden Abends vorher im Wasser eingeweicht, und auf einen warmen Ort gesetzt, damit sie sich auflösen und man sie den andern Morgen reinigen und auspflüken kann. Ein oder 2 Hühner werden mit hinlänglichem Wurzelwerk aller Art gekocht. Wann die Hühner mürbe sind, gießt man die Bouillon durch ein Sieb, passirt indeß etwas Butter mit Mehl, bis es kraus wird und steigt in einem Casserole, füllt dieß mit der durchgegoßnen Bouillon an, läßt es durchkochen und thut sodann die gereinig-

ten Vogelnester und die Hühner dazu. Sollte die Bouillon noch nicht hinlänglich schmackhaft seyn, so bindet man ein Bouquet von Wurzelwerk zusammen, und läßt es bis zum Anrichten darin kochen; dann aber nimmt man es heraus, würzt die Suppe schmackhaft mit Salz und Muskate ab, und giebt sie in die Terrine.

45. Potage à la Faubonne mit Schweins-Ohren.

Man kocht ½ oder ¼ Metze trockne gelbe Erbsen mit kaltem Regen- oder Fluß-Wasser, wirft ein paar ganze gelbe Wurzeln und ein paar ganze Zwiebeln dabei, und läßt solche gar und weich kochen. Während dem schneidet man ein paar Stauden Sellery, ein paar Petersilien-Wurzeln und eben so viel Zwiebeln würflich und passirt das Wurzelwerk mit der nöthigen Butter, wie zu einer andern Coulis-Suppe (jedoch weiß und nicht gelblich). Die Erbsen müssen entweder kurz einkochen, oder im Fall solche schon weich und mürbe sind und noch viel dünnes sich darauf befindet, abgegossen werden. Der erste Fall ist der beste und angemessenste. Dann schüttet man die Erbsen zu dem passirten Wurzelwerk, und füllt solche mit guter Bouillon, wie No. 1. besagt, an. Wenn alles weich und verkocht ist, so streicht man die Erbsen-Suppe durch ein Haartuch oder Haarsieb. Die gepöckelten Schweins-Ohren und Maul werden aparte weich gekocht. Dann putzt man sie rein, schneidet sie in längliche Streifen, und thut sie in die durchgeriebene Erbsen-Suppe; jedoch muß man sich nach dem Salze vorsichtig richten; und im Fall die Schweins-Ohren noch zu viel vom Pöckel bei sich haben, sie erst noch mit warmem Wasser auswässern. Zuletzt hackt man 3 bis 4 Charlotten ganz fein, und schwitzt solche in etwas Butter, thut sie ebenfalls in die Suppe und beim Anrichten derselben legt man

etwas in längliche Würfeln geschnittene und in Butter gelbbraun geröstete Semmel in die Terrine.

46. Potage Coulis von weißen Rüben mit Fillets von Enten.

Hierzu gehört eine gute Bouillon wie No. 1. Eine halbe Metze weiße Rüben schneidet man vor der Hand fein und läßt solche mit ein Stück Butter weich schwitzen oder passiren, so bald sie weich und kurz sind, stobet man eine mäßige Hand voll Mehl daran, füllt so viel gute Bouillon darauf, als man zur Suppe benöthigt ist, und streicht solche sodann durch ein Haartuch oder feines Sieb. Unter solcher Zeit rangirt man die rein gemachte Ente in einer Braise No. 81., wenn solche gar ist, tranchirt man sie in Stücken und legt sie in die Terrine. Den Abputz und Knochen von der gedachten Ente stößt man ganz fein im Mörser und gießt ein paar Löffel Bouillon darauf, läßt es noch eine Viertelstunde durchkochen, gießt auch von der Braise, worin die Ente zuvor gar gemacht, etwas hinzu, nur kein fettes derselben; streicht solches dann ebenfalls durchs Haartuch, und melirt es mit der Rüben Coulis. Wenn die Suppe mit Salz und etwas Muskate schmackhaft abgemacht ist, so richtet man diese über die in der Terrine befindlichen Fillets von Enten an.

47. Potage Coulis von Steckrübchen mit Rebhühner.

Wenn die Rübchen geputzt und geschnitten sind, läßt man in einer großen eisernen Omelet-Pfanne oder auch in einem Casserole, welches aber nicht verzinnt seyn darf, (weil sonst das Zinn ausschmelzt) ein Stück Butter braun werden, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker dazu, und rührt es auf dem Feuer mit einem Löffel so lange, bis Zucker und Butter hinlänglich braun ist; alsdann schüttet man die Steckrübchen

dazu, rührt es anfänglich noch und zwar immer auf dem Feuer, bis solche beim Schwitzen ihre innere Feuchtigkeit geben; dann deckt man sie zu, läßt sie langsam gar passiren, und füllt selbige hernach mit Jus No. 2. oder auch mit Coulis No. 5. an. Die Rebhühner werden unter solcher Zeit, wenn sie am Spieß (oder auch wie die Ente in der Braise) gar gebraten sind, in Stücken geschnitten. Der Abputz und das Croupion oder Gerippe wird im Mörser fein gestoßen und mit Jus ausgekocht, das Durchgelaufene desselben zu der Rüben Coulis gethan, und alles durch ein Haartuch oder Haarsieb gestrichen, mit Salz und Muskaten-Blumen gut abgemacht und über den tranchirten Rebhühnern in der Terrine angerichtet. Hat man keine Coulis zu einer solchen Suppe, so muß man etwas Mehl gelblich passiren, mit Jus auskochen lassen, und auf solche Art seine Suppen verfertigen.

48. Coulis Suppe à l' Orange.

Man verfertigt eine gute Coulis wie No. 5. Wenn solche gehöriges Salz und Geschmack hat, reibet man auf Zucker die gelbe Schale von 1 oder 2 Orangen (nachdem man viel Suppe benöthigt ist) ab, oder schält auch die gelben Schalen ab und bindet solche zusammen, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde mit der Coulis langsam auskochen, damit die Suppe nach den Pomeranzen schmeckt, und giebt ein paar geröstete Semmelscheiben beim Anrichten in die Terrine, behält aber die Schalen zurück.

49. Suppe à la Reine von Hühnern.

Die wohlgereinigten Hühner werden mit Wurzelwerk wie zu jeder andern Suppe gar gekocht, und dann wird, wie zu einer Suppe à la Santé oder von weißen Coulis, Garten-Gewächs fein vor der Hand geschnitten, mit Butter mürbe geschwitzt oder passirt,

ein Löffel voll Mehl angestiebt und mit erstgedachter Hühner-Bouillon angefüllt und kochen gelassen; auch eine Semmel, wovon das Braune abgeschält, wird in etwas kalter Bouillon eingeweicht und dazu gethan. Die Hühner werden zerschnitten und das weiße Fleisch fein gehackt. Hingegen der Croupion und Abputz fein gestoßen, mit etwas anderer Bouillon ausgekocht und die flüssige Kraft zu ersterer geschüttet und mit kochen gelassen. Dann kocht man 8 Stück Eyer völlig hart und stößet ½ Pfund süße abgeschälte Mandeln mit etwas Bouillon ganz fein, hierauf streicht man die gelbe Dotter der 8 harten Eyer, die gestoßenen Mandeln und die Hühnersuppe durch ein Haarsieb, würzet es mit Salz und Muskate ab, und richtet es mit den gehackten Hühner-Brüsten in der Terrine an.

50. Durchgeriebene Fleischsuppe.

Wenn man eine gute Bouillon hat, so nimmt man von Hammel und Kälberbraten, auch Federvieh und was sonst von Fleisch vorräthig, hackt solches und stößt es im Mörser fein, paßirt eine Handvoll Gartengewächs in Butter, thut das gestoßene Fleisch dazu, füllt es mit guter Bouillon an, und giebt auch nach Bedarf 1 oder 2 vorher eingeweichte Semmeln dazu. Nun läßt man diese Suppe eine Stunde kochen, streicht sie durch ein Haartuch, und wenn das nöthige Salz, auch etwas Muskate dazu gekommen, legirt man sie zuletzt mit 6 oder 8 gelben Eyern auf dem Feuer ab. Die braunen abgeschälten Rinden von den Semmeln kann man in Butter bräunlich abrösten und beim Anrichten in die Suppe legen.

51. Coulis à la Reine mit Hechtgrenade.

Es mögen Ein oder mehrere Hechte sein, so verfährt man damit vors erste, wie bei der Suppe No. 12.

gesagt ist. Von dem Hechtfleische macht man einen guten Farce, wie No. 77. beschrieben ist, bestreicht ein Casserole oder runde Form mit Butter, und streuet solches mit geriebener Semmel aus, füllt dann den Farce darein. Jedoch probirt man ihn erst, ob er auch nicht zu hart oder zu zart ist, indem man einen kleinen Kloß in die Bouillon legt, und ihn gar kochen läßt. Wenn dieses geschehen setzt man die Form in einer Tortenpfanne oder großen Casserole mit kochenden Wasser, zugedeckt in den Backofen, und wenn solche Grenade nun gar ist, wird sie in die Terrine gelegt. Zu vorerwähnter Coulis-Suppe kocht man 8 oder mehrere harte Eyer, stößt das Gelbe davon mit $\frac{1}{2}$ Pfund abgeschälten Mandeln ganz fein, und streicht beides mit gedachter Suppe durch ein Haartuch, vergißt das Salz und etwas Muskatenblumen beim Anrichten nicht, und gießt sie sodann auf die Grenade.

52. Coulis-Suppe von Krebsen.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Schock Krebse mit wenig Salz in Wasser ab, und putzt solche alsdann. Alle die Schaalen und kleinen Füße stößt man im Mörser mit ohngefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, (NB. die Rücken oder Nasen wirft man weg) schneidet etwas Gartengewächs und etliche Zwiebeln vor der Hand fein, schwitzet solches mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter weich und kurz. Unter dieser Zeit weicht man ein par abgeschälte Semmeln in Würfeln geschnitten, in eine halbe Kanne Milch ein, und nach einer halben Stunde setzt man diese Semmel in den Casserole, worin sie eingeweicht war, zum Feuer und läßt die Milch schnell einkochen, rühret aber die Semmel nicht eher um, als bis die Milch sich ganz verloren hat, worauf man sie dann umwenden kann, damit sie nicht anbrenne. Wenn es nun so weit ist, thut man die gestoßenen Krebsschalen zu der gedachten Semmel, rühret solches tüchtig durch, giebt sodann auch die paßirten Gartengewächse dazu, und gießt so viel Bouillon darauf als man

Suppe nöthig hat, läßt die Suppe nur einmal unter beständigen Rühren aufkochen und streicht sie durch ein Haartuch oder feines Sieb; setzt solche warm und hütet sie vor vielem kochen, sonst verliert sich die rothe Couleur derselben. Von dem Krebsfleisch macht man sich kleine Klößchen wie No. 78. a. beschrieben ist, und legt solche entweder in die Suppe oder bäckt sie auf einer Schüssel im Ofen gar. Wer noch Kräuter oder Wurzelwerk in die Coulis haben will, der schneidet solche in feine Filets, nimmt auch Blumenkohl, etwas Kerbel und Selleykraut und schwitzt es aparte in Butter gar. Beim Anrichten ziehet man alles noch einmal auf dem Feuer heiß auf und giebt es in die Terrine.

53. Milchsuppe von Krebsen.

Dies bedarf keiner so weitläufigen Erklärung, weil meine Leserinnen die vorige Coulis-Suppe noch im Gedächtniß haben werden. Wenn daher die Krebse abgekocht, die Schalen mit Butter gestoßen, das Gartengewächs paßirt, die in Milch eingeweichte Semmel abgerührt und alles nun zusammengerührt ist, so gießt man statt der Bouillon kochende Milch darauf, so viel als man zur Suppe bedarf. Wenn es einmal auf- und durchgekocht hat, streicht man es durch, läßt die Suppe nur heiß werden und nicht kochen, und nachdem man sie mit Muskate und Salz abgemacht hat, richtet man sie an.

54. Potage-Coulis à la Noël von Kastanien mit Hühnern.

Man kocht das Huhn mit hinlänglichen Wurzelwerk, damit die Bouillon kräftig wird, schneidet noch ein frisches Theil Gartengewächs vor der Hand, jedoch ziemlich fein und paßirt solches mit etwas Butter weich. Dann läßt man ½ oder 1 ganzes Pfund Kastanien (nachdem man viel Suppe bedarf) in einem Casserole mit

Wasser einmal aufkochen, schält und putzt sogleich die Haut ab, welches leicht geschiehet wenn die Kastanien noch heiß sind, thut sie zu den paßirten Kräutern, gießt von der Hühnerbouillon darauf daß es langsam kochen kann, und giebt auch eine, in Bouillon eingeweichte Semmel dazu. Wenn das Huhn weich ist schneidet man es in Stücken; den Abfall nebst Croupion stößt man im Mörser fein, läßt solches mit etwas Bouillon auskochen, gießt es durch und zu den Kastanien und streicht alles durch ein Haartuch oder feines Sieb. Hierauf mit Salz und Muskate die Suppe abgemacht und in der Terrine über die trangirten Hühner mit etwas gerösteten Semmelscheiben angerichtet. Obige Suppe kann man auch braun mit Jus verfertigen.

55. Potage à la Cardinal mit Reis.

Man kocht das Huhn mit Gartengewächs gar, läßt ½ Pfund Reis blanchiren, paßirt in Butter appart eine Portion in feine Fillets geschnittenes Gartengewächs weich, thut den Reis dazu, füllt es mit obiger Hühnerbouillon an, und wenn Salz und Muskate gehörig daran gekommen, und man bald anrichten will, ziehet man die Suppe mit einem Stückchen guter Krebsbutter tüchtig auf, damit sie sich in der ganzen Suppe vertheile und nicht wie Fett oben aufschwimme. Das Huhn kann man noch immer bis zuletzt ganz darin kochen lassen.

NB. Auch mit Perlgraupen macht man diese Suppe gern.

56. Potage von Hühnern mit Kaiser-Geste.

Wenn man eine gute kräftige Hühnersuppe mit vielem Gartengewächs gekocht, und mit Salz und Gewürz abgemacht hat, so gießt man die Suppe in die Terrine, setzt ein tiefes Casserole mit kochendem Wasser, worin die Terrine mit der klaren Suppe bequem stehen kann

zum Feuer, und deckt es so lange zu bis das Wasser unten darin kocht. Sodann schlägt man 8 oder mehrere Eyer mit erst gedachter Bouillon klein, gießt sie durch ein Sieb in die Terrine, streuet auch das Fleisch von dem gekochten Huhn, welches gehackt sein muß hinein, deckt es zu, und läßt es eine Stunde unter beständigem Kochen in dem Casserole mit Wasser stehen. Wenn dann die Terrine auf dem Tisch gegeben wird, kann man oben noch geröstete Semmelscheiben darauf legen.

NB. Es wäre sehr gut, das Casserole wäre so groß und tief, daß, wenn die Terrine darinnen steht, man selbiges dennoch zudecken könne.

57. Legirte Kerbel-Suppe von Bouillon.

Man hält sich eine gute Bouillon parat, hackt eine Portion Kerbel fein, passirt in Butter eine Hand voll Mehl, thut gleich in das passirte Mehl den gehackten Kerbel, und füllt nun das Casserole mit Bouillon nach und nach an. Wenn die Suppe ohngefehr zur Hälfte hinein ist, so legirt man sie mit 6 oder 8 Eyerdottern, und macht die Suppe dann so dünne, wie man sie haben mag; nur muß man sich hüten, daß sie dann nicht wieder ins Kochen kömmt. Beim Anrichten legt man ein paar Semmelscheiben darein, und würzt sie mit etwas Muskaten-Nuß oder Blumen.

NB. Auch macht man diese Kerbel-Suppe von Wasser auf dieselbe Art.

58. a) Wein-Suppe mit Aepfel und Corinthen.

Die Aepfel schneidet man blos in Viertel und kocht sie so lange, bis sie zerkocht sind, dann streicht man sie durch ein Sieb in ein Casserole oder Kessel, und thut abgeriebene Citronen-Schaale, Zimmt, Nelken, auch Cardamome, hinlänglich Zucker und so viel

Wein wie man will daran. Wenn die Korinthen gewaschen und gut ausgelesen sind, kommen sie dazu, dann läßt man es ½ Stunde gelinde, aber zugedeckt, kochen. Beim Anrichten werden ein paar Semmel-Scheiben geröstet in die Terrine gelegt. Wer aber die Suppe seemiger verlangt, der schwitze einen Löffel voll Mehl in Butter daran; auch kann man sie nach Gefallen mit etlichen Eydottern abziehen.

58. b) Dieselbe Suppe mit Perlgraupen, Aepfeln und Korinthen.

Wenn man die Graupen mit Wasser und etwas Butter ausquellen lassen, und die Aepfel durchgestrichen hat, so bringt man alles zusammen in einen Kessel und giebt Gewürz, Zucker und Wein hinzu, bringt die Korinthen dabey, und macht es, wie vorstehet.

59. Kirsch-Suppe mit rothem Wein.

Von 1 Pfund trocknen Kirschen erhält man schon Suppe für 12 Personen. Man wäscht die Kirschen und stößt solche im Mörser ganz fein: gießt 1½ Kanne kalt Wasser darauf, schneidet die Rinden von 1 oder 2 Semmeln dazu, und setzt es in einem Casserole zum Feuer. Wenn es eine Stunde gekocht hat, streicht man die Kirschen durch ein Haartuch oder Sieb, thut Nelken, Zimmt oder Cardamomme etwa zusammen ¼ Loth, 1 Pfund Zucker und 1½ Kanne rothen Wein dazu, röstet die abgeschälten Semmeln in Scheiben und giebt solche beim Anrichten in die Suppe. Eine solche Kirschsuppe kann man im Sommer von frischen Kirschen und kalt geben. Auch bei Pflaumensuppe, Hanebutten- und trockner Flieder-Suppe kann man sich genau nach der Kirschsuppe richten, weil die Zuthaten und Handgriffe ganz dieselben sind.

60. Sago mit weißem oder rothem Wein.

Ein Pfund Sago wird auf einem Haarsiebe erst durchgesichtet und von dem Staube gereinigt; dann thut man denselben in einem Topf oder Casserole und setzt ihn mit Wasser zum Feuer, läßt ihn nicht zu warm werden, damit man ihn auch mit den Händen umrühren kann. Dann gießt man solchen öfters auf ein Haarsieb ab, und immer frisches kaltes Wasser darauf, und je öfter es geschieht, desto klärer wird der Sago werden, warum es hauptsächlich zu thun ist. Wenn nun derselbe klar und aufgequollen ist, läßt man ihn rein ablaufen; unter dieser Zeit reibt man 2 oder 3 Citronen die Schaale ab, stößt Nelken, Cardamommen, Zimmt und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, thut alles dies in $\frac{3}{4}$ Kanne Wasser und läßt es eine Weile durchkochen, dann giebt man den Sago darein und continuirt noch einige Zeit mit dem Kochen. Nicht lange vor dem Anrichten gießt man noch 1 Kanne oder auch mehr Wein dazu, läßt es nur einmal ankochen, und dann zugedeckt bis zum Anrichten stehen.

61. Wein-Suppe à la Capucine.

Einen Löffel voll Mehl rührt man mit etwas Wasser glatt; dann läßt man durch ein Haarsieb 12 Stück ganze Eyer laufen und spült sie mit einer halben Kanne Wasser durch. Hierauf nimmt man nach Gefallen Zucker, Zimmt, Zitronen und Cardamomme, und schüttet alles zusammen mit $1\frac{1}{2}$ Kanne weißen Wein in ein Casserole. Hierauf macht man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter braun, und passirt darin 1 Pfund geriebenes schwarzes Brod, bis es kraus und knospernd wird, thut etwas Zucker und Gewürz darein, und schüttet das gebratene Brod in eine Füllkelle oder kleines Casserole. Sobald es kalt geworden, klopft man es heraus und legt es in die Suppen-Terrine. Nun ziehet

man die obgedachte Wein-Suppe auf schnellem Feuer bis zum Kochen auf, und gießt sie dann sogleich auf das in der Terrine befindliche Brod.

62. Wein-Schaum-Suppe.

Einen knappen Löffel voll Mehl rührt man mit einem Löffel voll Wein glatt, thut Gewürz und Citronenschaale auch von 2 Citronen den Saft und $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker dazu; 12 ganze Eyer spült man mit einer Kanne Wein durch ein Sieb zu den Vorigen und schläget es mit einer Bisquit-Quaste auf erstlich langsamen, nach und nach etwas stärkern Feuer, bis sich der Schaum hebt, und zuletzt kochend wird, läßt es aber höchstens nur ankochen und zwar unter beständigem Schlagen, und gießt es sogleich in die Terrine. Dieser Schaum muß nicht eher geschlagen werden, als wenn es Zeit zum Anrichten ist, damit er nicht fällt. Dann kann man auch kleine Bisquits darein legen.

63. Schwaden-Grütze mit weißem oder rothem Wein.

Die Schwaden-Grütze quellt man erst mit Wasser und etwas Butter steif aus, dann verdünnt man sie mit so viel Wein, als man daran verwenden will, macht es süß mit Zucker und schmackhaft mit Gewürz; die Suppe sei nun von weißem oder rothem Wein.

64. Milch-Suppe mit Kürbis.

Den Kürbis putzt man ab, schneidet ihn in Stücken und läßt ihn im Wasser gar kochen, gießt selbigen auf ein Sieb, und wenn er abgekühlt ist, preßt man das noch darin befindliche Wasser vermittelst einer Serviette aus, und hackt ihn sodann ganz fein. Eine maßige Hand voll Grieß rührt man nun mit Milch glatt, rührt den Kürbis hinzu, macht es süß mit hin-

länglichem Zucker; thut auch in denselben etwas gestoßenen Zimmt und wenn er angerichtet wird, so streuet man viel gestoßenen Zimmt und Zucker oben auf. Oder kocht auch den Grieß oder das Reismehl apart im Wasser mit ein wenig Butter steif ab, und melirt es hernach mit dem Kürbis und der Milch.

65. Milch-Suppe mit Grenade von Reis und Mandeln.

Man blanchirt ½ Pfund Reis ein paarmal, läßt ihn dann mit Milch gänzlich ausquellen, nur nicht zu dünne, und macht ihn mit Zucker süß. Dann nimmt man Citronen-Schale, Zimmt und Gewürz und stößt ¼ Pfd. süße Mandeln, worunter 1 Loth bittre, rührt alles in den Reis, schüttet solchen in eine mit Milch naßgemachte Form oder Spülnapf, und läßt es erkalten. Dann kocht man noch apart gegen 2 Kannen Milch, worin Zucker und Gewürz, legirt solche mit 8 oder 10 Eyer gelb ab, und wenn der in die Form gethane Reis in der Terrine angerichtet ist, gießt man die legirte Milch darüber. Diese Suppe kann man auch kalt geben.

66. Legirte Milch-Suppe mit Schnee-Klößen.

Man läßt 2 Kannen Milch mit etwas Zucker aufkochen, schlägt von 10 Eyerweiß einen festen Schaum oder Schnee, und legt solchen Löffelweis in die kochende Milch, kehrt ihn mit einem Schaum-Löffel um, und läßt ihn dann auf ein Sieb ablaufen. Hierauf wird er in die Terrine gelegt, und zuletzt die kochende Milch mit den zurückgelassenen Eyerdottern ablegirt. Oder man kann auch den Schnee backen, und dieses thut man auf folgende Art: Wenn der Schnee fest und steif geschlagen, bestreicht man die Suppen-Terrine auf dem innern

Boden und an den Seiten mit ein wenig geschmolzener Butter, füllt den Schnee in Form einer Pyramide oder Berg in der Mitten der Terrine auf, bestreut denselben mit gestoßenem Zucker, setzt die Terrine auf ein Blech und läßt es eine Stunde im Ofen backen. Wenn es nun Zeit zum Anrichten ist, ziehet man die Milch mit den gelben Eyern auf dem Feuer auf, und giebt sie hinlänglich mit Zucker versüßt über den gebackenen Schnee.

67. Caramel-Suppe.

¼ Pfd. Zucker wird in einem kupfernen Casserole auf dem Feuer trocken so lange gekocht, bis derselbe ganz braun ist. Dann gießt man 2 Tassen voll kalt Wasser dazu und läßt den gebrannten Zucker oder Caramel loskochen oder sich auflösen, bis 1 Tasse übrig bleibt. Dann gießt man solches in einen mäßigen Topf, schlägt gleich 6 bis 8 gelbe Eyer hinzu und läßt 2 Kannen Milch mit etwas Zimmt, Citronenschaalen und Zucker aufkochen. Hierauf legirt man diese mit den gelben Eyern und gebrannten Zucker ab und richtet solche auf ein paar geröstete Semmelscheiben an.

68. Milch-Suppe mit Sago.

Wenn der Sago wie bei No. 60. gereiniget ist, so thut man ihn in die Milch, läßt ihn mit nöthigen Zucker, Citronen-Schaale und Zimmt noch langsam kochen, und salzet die Milchsuppe überall nur wenig.

69. Reiß-Panade mit Citronen.

Man blanchirt ½ Pfd. Reiß, läßt ihn dann mit Wasser völlig zerkochen, und giebt sogleich das Gelbe von 2 Citronen dabei. Sodann streicht man

den Reiß durch ein Haartuch oder Sieb, thut ¼ Pfd. ausgewaschene Butter, ⅜ Pfd. Zucker, den Saft von 4 Citronen dazu, und legirt es mit 6 oder 8 gelbe Eyer auf dem Feuer ab. Beim Anrichten legt man ein paar Scheiben geröstete Semmel in die Terrine.

NB. Man kann auch die Citronen herauslassen.

70. Hafer-Grütze mit Citronen.

Man kocht gewaschene Hafer-Grütze mit Wasser ab, streicht solche durch ein Sieb, macht sie süß und schmackhaft mit Zimmt und Citronen-Schaalen, thut ¼ Pfd. Butter, ⅜ Pfd. Zucker und den Saft von 4 Citronen daran, und legirt es mit 6 oder 8 Eyer-Gelb ab.

71. Brodsuppe mit Citronen.

Maaß und Gewicht kann man bei manchen Essen nicht so genau bestimmen, vielmehr muß man es nach eigenen Geschmack behandeln. Das grobe Brod, etwa 2 Teller voll muß gerieben, und durch einen Durchschlag getrieben werden. In einen verzinnten Casserole setzt man 2 Kannen Wasser mit ½ Pfd. frischer Butter zum Feuer, giebt von 3 bis 4 Citronen die Schaale abgerieben, Zimmt, Cardammommen, Nelken und ½ Pfd. Zucker dazu; dann wird das geriebene Brod unter beständigem Rühren nach und nach mit den Händen eingeschüttet. Wenn es mit dem nöthigen Salz abgemacht ist, drückt man den Saft von den 4 abgeriebenen Citronen dabei, läßt es noch einmal kochen, und richtet es an. Auch kann man diese Suppe mit 6 oder 8 gelbe Eyer ablegieren.

72. Hamburger Brod-Suppe.

Man läßt von 4 abgeschälten Citronen die gelben Schaalen in 2 Kannen Wasser ½ Stunde kochen, schneidet einen mäßigen Teller voll Semmel in kleine Würfeln, läßt sodann ⅜ Pfd. Butter gelbbraun werden, und röstet die Semmel darin ab. Unter dieser Zeit thut man auch ⅜ Pfd. Zucker zu dem Citronen-Wasser und gießt solches durch ein Haarsieb auf die gelb geröstete Semmel, läßt die Suppe nun nicht mehr als einmal aufkochen, thut Zimmt und Muskaten-Blume, wenn es gestoßen, und mit ein wenig Salz melirt ist, daran, schlägt 8 Eyerdotter, legirt die Suppe, indem das Gewürz daran gekommen, damit ab, und giebt sie sogleich zu Tische.

NB. Diese Suppe leidet dann kein Kochen mehr, und wenn solche ablegirt wird, darf man sie nicht mehr zum Feuer bringen.

73. Legirte Mehlsuppe mit Citronen.

¼ Pfund Mehl rührt man mit kalten Wasser ab, thut von 4 Citronen die abgeriebene Schaalen, ⅜ Pfd. Zucker ⅜ Pfd. Butter und ein gutes Theil Zimmt dabei, füllt die Suppe nach und nach mit kochendem Wasser an, und läßt solche ¼ Stunde langsam kochen. Dann legirt man sie mit 8 oder 10 Eyer-Gelb ab, drückt den Saft von den 4 Citronen dazu und gießt beim Anrichten die völlig fertige Suppe nochmals durch ein Haarsieb in die Terrine.

74. Panade von Semmel.

½ Pfd. frische Butter läßt man in 2 Kannen Wasser durchkochen und streuet nach und nach 2 gute Teller voll geriebene und durchgesichtete Semmel hin-

ein, giebt etwas Salz und Muskaten-Blume dazu, und legirt sie mit 8 oder 10 Eyer-Gelb zuletzt ab. Man kann auch statt der Semmel Zwieback nehmen.

75. Kalte Schaale von Hafer-Grütze.

Wenn die Hafer-Grütze wie bei No. 70. durchgestrichen ist, so giebt man etwas Zimmt, von 3 oder 4 Citronen die abgeriebene Schaale und den Saft, und etwa eine Flasche Wein dazu. Man wird diese kalte Schaale im Sommer sehr kühlend finden.

Die übrigen Veränderungen der kalten Schaale durch Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren, Schwarz-Brod, Zwieback, Bretzeln u. s. w. wobei Wein, Zucker und Gewürz nach Gefallen verwendet wird, sind zu einfach und bekannt, um noch weiter einer Beschreibung zu bedürfen.

II. Abtheilung.

Beschreibung des Farce, Salbicom, Saint Menus, Claire und Braise, der verschiedenen Gartengewächse, Suppenkräuter und fines herbes.

76. Farce von Hühner-Brüsten, Kalbfleisch und andern Fleischsorten.

Wenn die rohe Brust aus einem alten Huhn herausgeschnitten ist, so schabet man mit einem Messer solche fein aus, hackt sie mit halb so viel reinen Rinder-Nieren-Fett oder auch mit guten weißen Speck ganz fein, in Ermanglung beides aber bedient man sich der Butter. Unter der Zeit, daß das Fleisch fein gehackt wird, weicht man eine abge-

schälte Semmel in Milch oder auch in Wasser ein, drückt durch eine Serviette die Milch wieder rein aus und thut die ausgedrückte Semmel in einen Cas= serole oder Tiegel. Hierzu giebt man halb so viel Butter und etwas feine Kräuter, rühret es auf dem Feuer wie ein Rühr=Ey ab, und wenn es abge= kühlt ist, so thut man das gehackte Hühnerfleisch und die abgerührte Semmel in einen Mörser und stößt es durch. Hierauf thut man hinlängliches Salz und Muskaten=Blumen, von 3 Eyer das Gelbe, und das Weiße davon zu Schnee geschlagen dazu, sodann probirt man ein Klößchen in kochen= der Bouillon, um zu sehen, ob der Farce nicht zu hart oder zu weich sey. In beiden Fällen muß man es verbessern. Im ersten Falle gießt man Ei= nen Löffel voll Milch, Rahm oder Bouillon, im letztern Fall aber thut man etwas geriebene Semmel dazu. Auf diese Art ist dann der Hühner=Farce zu Klößen fertig. Will man aber Hühner, Tauben oder sonst Etwas mit solchem Farce füllen oder farciren, so braucht er nicht so fest zu seyn, son= dern etwas weicher. Nach dieser Beschreibung kann man ein Farce von jeder Fleischart machen, ohne eine andere Belehrung zu bedürfen. Besonders aber eignet sich das Kalbfleisch zu Farcen mehr als alles andere Fleisch.

77. Farce von Hechten oder andern Fisch= Sorten.

Der Hecht wird, wie bei der Suppe No. 12. gesagt ist, gespalten. Das Fleisch davon theilt man ein, wozu es gebraucht werden soll, dasjenige, wel= ches zum Farce bestimmt ist, schneidet man alles klein würflicht, die Hälfte davon setzt man mit et= was kalter Butter, Salz, feinen Kräutern und ein wenig Charlotten zum Feuer, und läßt es gar schwi=

zen und kurz passiren. Wenn es abgekühlt ist, thut man es zu dem rohen Theil und hackt es ganz fein, zugleich mit etwas Rinder-Nieren-Fett oder guten ausgeschabten frischen Speck. Unter dieser Zeit rührt man, eben so wie bei der Hühner-Farce gesagt, die eingeweichte Semmel mit etwas Butter und feinen Kräutern ab. Sobald es abgekühlt, stößt man es im Mörser fein, schlägt auf 1 Pfd. Hechts-Farce 4 gelbe Eyer und 2 weiße Eyer als Schnee darunter, so daß der Farce nicht zu dünne wird, probirt solchen, ehe man ihn zu seiner Bestimmung verbraucht mit einem kleinen Klößchen in kochender Bouillon oder im Wasser, ob er gerade die gehörige Consistenz habe, und giebt ihm dann die beliebige Form. Genaues Gewicht und Maaß läßt sich nicht gut beim Farce angeben, sondern Augenmaaß und Ueberlegung muß meine Leserinnen dabei leiten; nur daß man immer etwas weniger Semmel als Fleisch oder Fisch dazu verwenden muß, ist feste Regel.

78. Farce von Krebsen und Krebs-Butter.

Wenn $\frac{1}{2}$ Schock Krebse abgekocht, wie in No. 52., ausgeputzt und die Schaalen mit Butter gestoßen sind, setzt man solche zum Feuer und läßt sie passiren, bis die Schaalen schäumen, dann gießt man Wasser darauf, läßt es durchkochen, damit die Butter aus den Schaalen alle herauskömmt, gießt es dann auf ein Sieb, und läßt es rein ablaufen und kalt werden, dann kann man das Wasser, welches unter der Krebsbutter sich sammelt, weggießen, die Butter in ein Casserole thun, das noch übrige Wasser abdämpfen lassen, und solche zum fernern Gebrauch verwahren. Zum Farce nimmt man wieder $\frac{1}{2}$ Schock

Krebse, schneidet die Nasen von den lebendigen Krebsen ab, und nimmt den Magen heraus; wenn man damit fertig ist, so stößt man solche im Mörser so fein als möglich, gießt warme Milch darauf, zerdrückt mit den Händen die Krebsschaalen, damit alles Fleisch sich von den Schaalen absondern möge, gießt die Masse sodann auf ein Haarsieb und läßt es rein ablaufen. Hierauf nimmt man 4 oder 6 ganze Eyer, schlägt solche durch ein Haarsieb und melirt die Eyer mit der durchgelaufenen Krebsmilch, setzt solche auf ein gelindes Feuer in einem zugedeckten Casserole und läßt es wie ein Rühreу sich zusammenziehen; zuweilen wird es vom Boden losgerührt, damit es nicht anbrennt; denn der verbrannte Krebsgeschmack ist schwerlich zu vertreiben. Wenn nun solches völlig kocht, gießt man es auf ein Haarsieb und läßt es rein ablaufen. Unter dieser Zeit weicht man ein paar Semmeln nach Verhältniß der Quantität des Krebs-Farces in Milch ein, drückt sie durch ein Tuch oder Serviette, rührt diese Semmel mit ein Stückchen Butter, 3 oder 4 ganzen Eyern und etwas feinen Kräutern auf dem Feuer wie ein Rühreу steif ab; thut nun dit Krebsmilch und die Semmel zusammen im Mörser und stößt es durch. Hierauf giebt man das nöthige Salz und Muskate dabey, und schlägt noch 3 bis 4 gelbe Eyer dazu (nur kein weißes). Sollte nun der Farce noch zu weich seyn, so hilft man diesem mit einer Hand voll geriebener Semmel ab. Das Abgeputzte von den zuerst abgekochten Krebsen hackt man auch fein und thut es zum Farce, die Schwänze hingegen legt man gespalten in die Suppe, oder bei einem Fricassé, oder wo man es sonst employren kann und will. Die Krebsbutter theilt man ein, gießt etwas in den Farce, mit der andern streicht man aber die Formen aus, im Fall man Grenade, Grenadins oder sonst etwas von diesem Farce bereiten will.

79. Salbicom oder Ragout fin.

So nennt man ein feines Ragout von Kalbsmilch, Hühnermagen und Lebern (wenn solche in der Bouillon zusammengebunden und abgekocht gewesen), Krebsschwänzen und Fischen, Braten, Hühner und dergleichen, jedes für sich oder auch unter einander. Mit diesem Salbicom füllt man 1) farcirte Hühner oder andre Braten; 2) Plinzen; 3) kleine Formen, wenn solche vorhero entweder mit Taig oder Farce ausgesetzt gewesen.

Jedes Salbicom muß kurz und von kräftiger Bouillon und Coulis zusammengesetzt seyn, damit, wenn es erkaltet, man es in jede Façon bringen, banniren und ausbacken kann, wie ich weiterhin mich befleißigen werde meinen Leserinnen verständlich zu machen. Um nun zu obenerwähnten Zwecken ein gutes Salbicom zu erhalten, schneidet man feine Fleischsorten, es sey was es wolle, auch Krebse oder Fische in kleine Würfel, passirt eine oder mehrere Charlotten fein gehackt in etwas Butter, thut das zum Salbicom bestimmte Fleisch dazu, und giebt entweder weiße Coulis No. 4. oder braune Coulis No. 5., so viel als nöthig ist, läßt es etwas durchkochen, würzt es mit Salz, etwas Muskate und Pfeffer ab, thut von einer Citrone den Saft dazu, und legirt es mit 3 oder 4 Eyerdottern ab. Man muß sich nach der Quantität seines Salbicoms mit dem Citronensafte und Eyern richten. Auch kann man ganze Krebsschwänze und Krebsbutter dazu nehmen.

80. Saint Menus.

Der Name Saint Menus wird öfters erwähnt werden, da man es sehr häufig zur feineren Kocherei bedarf. Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter aufsteigen, rührt so viel Mehl darein, wie die Butter annehmen mag, giebt etwas weniges von Bouillon darauf

und etwas feinen Schnittlauch, oder auch nur gehackte Petersilie, läßt es auf dem Feuer durchkochen, bis es so dicklich wird, wie dicke Coulis, schlägt dann, wenn die Saint Menus etwas abgekühlt ist, 2 ganze und 2 gelbe Eyer hinzu, giebt etwas Salz und Muskate daran und verbraucht es dann nach Gefallen. Man überziehet damit Rindfleisch und alle andre Sorten Fleisch und Fische, streuet geriebene Semmel darüber, und läßt eine solche bannirte Speise im Ofen gar backen.

81. Claire.

Zu einer Claire rührt man 1 Pfund Mehl, 3 ganze und 3 gelbe Eyer in ein wenig Zucker und ein paar Löffel voll Hefen in ein Casserole ein, rührt es mit weißem Bier noch etwas dicker, so wie man einen Eyerkuchen einzurühren pflegt, und setzt solches, wenn es gebraucht werden soll, an einem warmen Ort, daß der Taig aufgeht. Man bäckt darin Aepfel, Zucker, Wurzeln und andere Sachen aus, indem man die Speise in dieser Claire ein paarmal umwendet, und sie dann in heißer Butter gehörig ausbacken läßt.

82. Braise.

Wenn man einen Kapaun oder Huhn, wenn solche überjährig sind, in einer Braise gar machen will, so wird das Thier gehörig rein gemacht, ausgespült, die Füße mit einer Packnadel und Bindfaden am Leibe gezogen und in einem Casserole einrangirt. Auf den Boden legt man erst ein paar Scheiben Speck und Schinken, ein paar gelbe Wurzeln, Zwiebeln, Sellery und Petersilien-Wurzeln, grob geschnitten, ein paar Lorbeerblätter, ein Bouquet feine Kräuter und ein paar Citronen-Scheiben, nebst gehörigem Salze, deckt den darin rangirten

Kapaun mit noch einer Speckscheibe, welche man Speckbarden nennt, zu, und gießt eine Füll-Kelle voll fetter Jus oder Bouillon darauf, läßt es ankochen und sodann auf gelindem Feuer (und zwar Feuer oben und unten) gar braisen. Wenn nun eine solche Pièce (welche in der Küchensprache eine Entreé genennt wird, besonders wenn man damit eine Schüssel besetzt) gar ist, so wählt man sich dazu eine beliebige Sauce unter den weiter hinten beschriebenen. Den in dem Casserole zurückgebliebenen Satz oder Braise aber gebraucht man noch öfters. Will man des andern Tages wieder eine Entreé á la Braise gar machen, so bedient man sich dieser schon einmal gebrauchten dazu, denn hierin befindet sich Kraft genug; wo nicht, so setzt man es zum Feuer und läßt alle sich darin aufhaltende Feuchtigkeit einkochen, bis das Wurzelwerk sich am Boden fest angesetzt hat, und zum Theil gelbbraun (nur nicht schwarz und brandig) aussieht, gießt dann das klare Fette davon ab und verwahrt solches zum Ausbacken und Frütieren, welches auch bald beschrieben werden soll. Dann gießt man, im Fall man keine Bouillon hat, reines Wasser auf den angegangenen Braisesatz, läßt es auf gelindem Feuer loskochen, gießt es durch ein Haarsieb in ein reines Geschirr und verbraucht es zu einer Coulis wie No. 5.

83. Garten-Gewächs, besonders zu Suppen.

Darunter versteht man Mohrrüben oder gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Sellery. Man thut sie theils an das zur Bouillon bestimmte Fleisch, oder schneidet solche vor der Hand, passirt sie zur Coulissuppe und streicht sie durch, oder schneidet sie auch in feine Fillets, um solche ganz in den Suppen zu lassen.

84. Suppen-Kräuter.

Dies sind: Kerbel, Sauerampf, Spinath, Sellery-Kraut und Petersilie. Wenn dieselben fein geschnitten oder gehackt sind, thut man sie zuletzt an die Suppen.

85. Fines herbes oder feine Kräuter zu Sauce, Färce und Marinade.

Majoran, Timian, Basilicum, Estragon und Schnittlauch, auch Petersilie, Charlotten, Zwiebeln und Rocamboles.

III. Abtheilung.

Von Saucen und Consomé oder Gallerten.

86. Auster-Sauce.

Wenn man sich weiße und braune Coulis, wie No. 4. und 5. beschrieben ist, angeschafft hat, so lassen sich sehr leicht daraus die folgenden Saucen arrangiren, indem die Coulis die eigentliche Grundlage derselben sind. Zu dieser Auster-Sauce nimmt man ohngefähr 50 Stück ausgestochene Austern, thut solche in ein Casserole, gießt etwas Wein oder Bouillon darauf, und läßt solche auf dem Feuer heiß werden, nur nicht kochen, damit die Austern nicht hart werden, und gießt sie auf ein Sieb. Das Abgelaufene in einem andern Casserole läßt man kurz bis auf 1 oder 2 Löffel voll einkochen; zu diesen eingekochten giebt man so viel weiße Bouillon, als man benöthigt ist, und etwas gehackte Charlotten, Pfeffer, Muskate und nöthiges Salz, den Saft von 1 Citrone und 3 oder 4 Eyerdotter, womit die Sauce zuletzt,

wenn sie kochend heiß ist, ablegirt wird. Von den Austern putzt man das Unreine, wie auch die Bärte ab, und thut solche in die Sauce. Will man die Sauce aber braun haben, so nimmt man statt der weißen von der braunen Coulis No. 5., und läßt die Eyerdotter daraus weg.

87. Muscheln-Sauce.

Wenn man die Muscheln abgekocht und die Zungen und Bärte abgemacht hat, werden die reinen Muscheln noch ein paarmal in laulichem Wasser gewaschen, damit sie nicht sandig sind. Dann hackt man ein paar Charlotten fein, passirt solche mit etwas Butter, thut die auf einem Sieb abgelaufenen Muscheln mit etwas Pfeffer und Salz dazu, und so viel Coulis von der weißen oder braunen, als man viel oder wenig Sauce bedarf, drückt zuletzt von 1 Citrone den Saft daran; ist die Muscheln-Sauce weiß, so legirt man sie zuletzt mit etlichen Eyerdottern und giebt etwas durchgestrichene Sardellen darein.

88. Orangen-Sauce.

Von den Orangen oder Pomeranzen wird rund herum das Gelbe abgeschält, und dies mit ein wenig Wasser in einem Casserole weich gekocht, so daß nicht mehr Feuchtigkeit als ein Löffel voll auf gedachten Orangenschaalen bleibt. Soll die Sauce weiß seyn, giebt man so viel weiße Coulis wie No. 4., als man braucht, darauf, würzt sie, drückt den Saft von den Orangen und von 1 Citrone den Saft dabei, und legirt sie mit 3 oder 4 gelben Eyern ab. Soll sie braun seyn, so nimmt man von No. 5. Coulis und läßt die Eyer heraus.

89. Citronen-Sauce.

Mit den Citronen macht man es wie mit den Orangen. Man schält die gelben Schaalen dünne ab, kocht sie weich und gießt so viel Coulis darauf, als man benöthigt ist, würzt sie mit etwas Muskate, Pfeffer und nöthigem Salz, und legirt sie zuletzt mit 3 oder 4 Eyergelb, wenn sie weiß seyn soll, ab.

90. Champignons-Sauce.

Sind die Champignons frisch, so wird zuerst die Haut davon abgeschält, oder wenn sie so klein sind wie Nüsse, so wäscht man solche nur mit Salz und Wasser rein, spült sie ab, und setzt sie trocken mit einem Stückchen Butter, etwas Salz, eine ganze Zwiebel und von ½ Citrone den Saft, zugedeckt auf gelindes Feuer. Nach ein paar Minuten wird Feuchtigkeit genug darauf zu finden seyn, dann läßt man solche auf etwas starken Feuer rasch einkochen, giebt so viel weiße oder braune Coulis, als nothwendig ist, darauf, und beim Ablegiren mit 3 oder 4 Eyerdottern drückt man noch von 1 Citrone den Saft dazu. Sind die Champignons groß, so schneidet man sie in feine Fillets oder Würfel, wäscht sie, wie schon gesagt, und verfährt wie oben. Sind es aber getrocknete, so legt man solche erst in hinlängliches Wasser; nach einer Stunde kocht man sie, schneidet sie nach Belieben klein, und da diese getrockneten nicht die Kraft haben, wie die frischen Champignons, so muß man ihnen zu Hülfe kommen. Daher hackt man ein paar Charlotten fein, thut die Champignons nebst 1 Glas Wein, 1 Löffel Bouillon und 1 Löffel von Champignons-Wasser dazu, läßt dieses mit den Champignons ganz kurz einkochen, giebt sodann die Coulis darauf, und macht es, wie oben beschrieben, weiß oder braun.

91. Trüffel-Sauce.

Sind die Trüffeln frisch, so bringt man sie in Wasser, damit der Schmutz, Erde und Sand erstlich abweicht, dann werden sie aus einem Wasser ins andere gewaschen und mit Bürsten so lange gebürstet, bis nichts Unreines daran zu spüren ist. Hierauf schält man die harte Rinde dünne ab, schneidet die Trüffel in Scheiben, gießt 1 Glas Wein darauf und so viel Coulis, als man Sauce bedarf. Zum Ueberfluß, und damit nichts weggeworfen wird, kann man den sämmtlichen Abputz mit ein paar Löffel voll Jus oder Bouillon auskochen, das dünne Durchgelaufene zu der Sauce thun und $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen, zuletzt von 1 Citrone den Saft daran drücken, und im Fall die Sauce von weißer Coulis seyn soll, sie mit etlichen Eyerdottern ablegiren.

92. Hachee-Sauce.

Zu dieser Sauce nimmt man eine fein gehackte Zwiebel oder ein paar feine Charlotten, ein paar Champignons, ein paar Sardellen, etliche Morcheln, auch, wer es will, ein hart gekochtes Ey, hackt solches alles mit einander fein, und läßt es mit etwas Butter schwitzen, dann füllet man es mit weißer oder brauner Coulis an, drückt von 1 Citrone den Saft dabei, und wenn die Sauce weiß ist, wird sie mit ein paar Eyern gelb ablegirt. Man braucht sie vorzüglich zum Hachee.

93. Sardellen-Sauce.

Von den Sardellen wird ein paarmal mit Wasser die weiße Haut abgewaschen, dann werden sie von den Gräten abgepflückt und auf den Tisch mit eben so viel Butter, wie es Sardellen sind, klein gehackt und durch ein Haarsieb gestrichen. Soll die

Sauce nun weiß seyn, so schlägt man in ein Haarsieb 4 gelbe Eyer und von 1 Citrone den Saft, und spült das Sieb mit einem Löffel voll Wein durch, thut von den durchgestrichenen Sardellen einen guten Löffel voll dazu, würzt es mit etwas Muskate, Pfeffer und im Nothfall auch mit Salz, giebt so viel weiße Coulis, als man Sauce benöthigt ist, dazu, und ziehet zuletzt die Sauce auf dem Feuer kochend heiß ab. Soll sie aber braun seyn, so rührt man die durchgestrichenen Sardellen mit dem Saft von 1 Citrone, 1 Glas Wein, etwas Pfeffer und Muskate, erstlich dünne, giebt dann hinlänglich braune Coulis darauf, läßt es ebenfalls unter stetem Rühren ankochen und richtet es sodann über das hierzu bestimmte Entreé.

94. Sauce à l' Italienne.

Man passirt in einem Casserole mit etwas Provencer-Oel ein paar Charlotten, 4 Stück abgewaschene Sardellen mit sammt den Gräten, und ½ Citrone in Scheiben, läßt es mit brauner Coulis durchkochen, nimmt von 3 hart gekochten Eyern das Gelbe dazu, und streicht die gedachte Sauce durch ein Haartuch oder Sieb, drückt noch von 1 Citrone den Saft und ½ Glas Wein dazu, läßt es nur warm stehen, aber nicht kochen, und richtet es an.

95. Sauce à l' Espagnole.

Man schneidet so viel rohen magern Schinken, wie ein Ey groß, in kleine Würfel, thut ihn in ein Casserole, dann 1 Löffel voll Provencer-Oel, 1 Löffel Kapern, 3 Sardellen, die zuvor abgewaschen, 1 Lorbeerblatt und ein paar zerschnittene Zwiebeln dazu, läßt solches langsam auf gelindem Feuer schwitzen und passiren, füllet es mit guter brauner Coulis an, giebt auch 1 Glas Wein und 1 Glas Essig dazu, und läßt es langsam 1 Stunde kochen, streicht

es dann durch ein Haartuch oder Sieb und drückt noch von 1 Citrone den Saft dazu. Diese Sauce kann man zu allen Fleisch- und Federvieh-Sorten anrichten.

NB. Sollte es einer oder der andern Sauce noch an Kräften fehlen, so bedient man sich der unter No. 3. beschriebenen Glacé, indem man davon die Größe einer Nuß oder Tauben-Eys dazu giebt, und man wird diese Hülfe bald verspüren.

96. Sauce von Mousserons.

Mousserons ist eine pilzartige aber strenge Erdfrucht. Wenn solche frisch sind und gewaschen, hackt man sie ganz fein, rührt sie auf dem Boden des Casseroles mit etwas Wein feucht an, thut so viel braune Coulis darauf, als man benöthigt ist, und drückt von 1 Citrone den Saft dabei, läßt es durchkochen und richtet solche unter Feldhühner, Rebhühner oder in Pasteten von Wildpret an. Will sie Jemand weiß haben, so nimmt man statt brauner, weiße Coulis und legirt solche mit 3 oder 4 Eyergelb zuletzt ab.

97. Gurken-Sauce.

Sind die Gurken frisch und grün, so putzt man sie ab, und schneidet sie in Stücken eines Fingersgliedes groß, wäscht sie rein und läßt sie auf einem Sieb ablaufen. Soll die Sauce weiß seyn, so passirt man die Gurken mit etwas kalter Butter, Salz und Pfeffer, auch einer ganzen Zwiebel, bis das Feuchte kurz eingekocht ist. Dann giebt man weiße Coulis darauf, läßt es einmal durchkochen und thut zuletzt von 1 Citrone den Saft daran, legirt es mit 4 Eyerdottern ab, und giebt auch etwas Schnittlauch, fein geschnitten, dabei. Will man die Gurkensauce braun haben, so setzet man die Gurken mit

1 Löffel voll Provencer-Oel und mit den vorigen Ingredienzien auf, läßt sie gelinde schwitzen und passiren, giebt dann braune Coulis darauf, von 1 Citrone den Saft und etwas Glacé No. 3. dabei, läßt es durchkochen und richtet es an.

98. Oliven-Sauce.

Die Oliven werden abgeschält und läßt sie mit etwas Jus und Wein zugedeckt langsam gar kochen, dann thut man hinlänglich braune Coulis darauf, von 1 Citrone den Saft und etwas Pfeffer daran, und wenn es einmal angekocht hat, wird es unter das bestimmte Entreé gegeben. Auch schadet ein Glas Wein keiner braunen Sauce etwas.

99. Sauce von kleinen Zwiebeln en Ragout.

Man putzt die Zwiebeln rein und glatt, setzt solche mit einem Stückchen kalter Butter zum Feuer und läßt sie langsam schwitzen, bis alle Feuchtigkeit verkocht ist. Für wem diese rohen Zwiebeln zu strenge schmecken sollten, der schneidet die ganzen Zwiebeln, welche aber ausgesucht klein seyn müssen, auf beiden Enden unten und oben quer durch, und kocht selbige mit den Schaalen ganz $\frac{1}{2}$ Stunde lang, dann abgegossen und abgeputzt, und passirt sie nun mit Butter, wie die vorher beschriebenen rohen, giebt sodann hinlängliche Coulis darauf, ein grünes Lorbeerblatt und von 1 Citrone die gelbe Schaale daran, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam durchkochen, und thut zuletzt etwas Pfeffer und Citronensaft dabei.

Die Zwiebel-Sauce kann weiß und auch braun seyn.

100. Sauce en Pureé von Zwiebeln.

Eine Hand voll große Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, solche sind mit hinlänglicher Butter und einem Theelöffel voll gestoßenen Zucker gelinde schwitzen und kurz passiren zu lassen, dann wird Coulis darauf gethan und durchgekocht, zuletzt der Saft von 1 Citrone dazu gegeben, und unter ein Entreé angerichtet. Weiß mit etlichen Eyern ablegirt; braun aber mit 1 Glas Wein.

101. Sauce en Pureé von weißen Rüben.

Die weißen Rüben schneidet man vor der Hand fein und passirt solche in etwas Butter, läßt sie gar schwitzen, füllt solche mit brauner Coulis an, und nachdem sie ½ Stunde gelinde gekocht, streicht man sie durch ein Haartuch oder Sieb, und richtet solches Pureé besonders gern unter Enten an.

102. Sauce à la Rober.

Man schneidet eine Hand voll Zwiebeln in Würfel, und passirt solche mit hinlänglicher kalter Butter und 1 Theelöffel voll Zucker, bis sie gelbbraun sind, giebt braune Coulis, ein Glas Essig und Wein und etwas Pfeffer daran, und läßt es durchkochen. Dies ist eine gute Sauce unter Cottelets und Grillanden.

103. Sauce von Charlotten.

Ein mäßiger Löffel voll Charlotten, wenn solche mit etwas Essig oder Citronensaft fein gehackt sind, wird mit einem Löffel voll Provenzer-Oel geschwitzt, so viel braune Coulis, als man bedarf, und von einer Citrone den Saft dazu gethan, und nur einmal aufkochen lassen, dann etwas Pfeffer daran gegeben, und unter das bestimmte Entreé angerichtet.

104. Sauce à la Ravigote.

Dies ist die obige Sauce, nur daß man von einem guten Braisesatz, worin eine Entreé gar gebraten hat, einen guten Theil mit in die Sauce nimmt.

105. Sauce von indischem Accia.

Dieser Accia ist eine indianische marinirte Wurzelfrucht und nächst den indianischen Vogelnestern und dem indischen Soja am theuersten. Indeß wird sowohl der Accia als der Soja hier nachgemacht, und besonders ist der hiesige Soja öfters besser als der ausländische. Der ächte Accia wird in kleine Würfel oder kleine Fillets geschnitten, mit etwas Provencer-Oel passirt, Coulis, nebst von 1 Citrone der Saft darauf gethan, und nachdem es durchgekocht hat und ausgeschäumt ist, wird die Sauce unter das Entreé gegeben.

106. Sauce de fines herbes.

Unter No. 85. stehen die feinen Kräuter zur Sauce de fines herbes angemerkt. Wenn solche fein gehackt und mit einem Löffel Provencer-Oel passirt sind, giebt man so viel Coulis und von 1 Citrone den Saft darauf, als man braucht, läßt es ankochen und giebt die Sauce unter das dazu bestimmte Entreé. Weiß und braun; erstere mit Eyern abgirt.

107. Sauce à la Moscowite oder à la Prussienne.

Man läßt in einem Casserole einen hinlänglichen Theil Coulis etwas einkochen, wobei eine ganze Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und von einer Citrone die Schaale gethan wird, dann giebt man $\frac{1}{8}$ Kanne sauern Rohm dazu, läßt es gut unter dem Kochen durchrühren,

und giebt noch zuletzt etwas Gewürz und von 1 Citrone den Saft daran.

108. Sauce à la Genève.

Eine Hand voll Wacholder-Beere stößt man in einem Mörser zu Muß, und rührt solche in einem Casserole mit 1 Glas Wein und Essig dünne, thut etwas Pfeffer und Salz und so viel braune Coulis, als man bedarf, daran, läßt es sodann ¼ Stunde gelinde durchkochen, und streicht es durch ein Haarsieb. Diese Sauce paßt sehr gut zu einem Rinder-Braten.

109. Sauce oder Ragout von Kastanien.

Die Kastanien werden, wie bei No. 54. bei der Suppe Noël, im Wasser aufgekocht und heiß abgeschält; wenn solche nun völlig rein sind, läßt man etwas Butter und Zucker zugleich gelbbraun in einem Casserole werden, die Kastanien eine kleine Weile darin schwitzen und giebt hinlänglich braune Coulis darauf. Wenn es durchgekocht hat, so drückt man beim Anrichten den Saft von einer Citrone dazu.

NB. Hierbei ist zu bemerken, daß man beim Schwitzen der Kastanien sehr vorsichtig seyn muß; denn passiren oder braten dieselben zu lange, so bekommen sie eine harte Kruste und verlieren den besten Geschmack. Man giebt dies Ragout gern zu gebratenen jungen Enten und Tauben.

110. Sance von Soja.

Wenn man sich den Soja selbst machen will, so nehme man so viel Champignons, als man bekommen kann, putze nur trocken das Sandige unten ab, ohne sie abzuwaschen, thue solche in einen irdenen Topf und bestreue sie mit Salz, nur nicht zu viel,

thue ein paar grüne Lorbeerblätter, Ingber, Nelken und Pfeffer, gröblich gestoßen, dabei, und rühre und zerdrücke die Champignons mit einem reinen Holz-Löffel recht oft den Tag über. Nach zweimal 24 Stunden gießt man die Champignons in einen neuen Topf, setzet diesen an ein egales Kohlenfeuer und läßt es ein paar Stunden zugedeckt langsam kochen, unter welcher Zeit es öfters umgerührt wird; gießt es sodann in eine Serviette und drückt die Feuchtigkeit alle heraus. Das durchgedrückte läßt man nun in einen reinen irdenen Tiegel kurz einkochen, und wenn es etwas abgekühlt ist, läßt man es noch einmal durch ein Haartuch durchlaufen, und verwahrt es in Bouteillen. Will man nun eine Sauce mit Soja unter ein Fleisch Entreé geben, so thut man einen guten Löffel voll von vorbeschriebenen Soja in die fertig gemachte Coulis-Sauce.

NB. Man rechnet auf eine Quantität Champignons von 1 Metze, 2 Loth Gewürze, und erhält nach obigem Verfahren nur $\frac{1}{2}$ Kanne fertigen Soja.

III. Sauce blanc.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, thut 4 Eyerdotter, 1 Löffel voll Mehl und von 1 Citrone den Saft, 1 ganze Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und von 1 Citrone die Schaale daran, gießt so viel Bouillon von No. 1. dazu, als man braucht, giebt etwas Muskaten-Blume und Pfeffer daran und rührt solche auf dem Feuer ab. Zu Fischen ist diese Sauce sehr gut.

112. Sauce à l' Anglaise.

Wie bei den vorherbeschriebenen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 4 Eyerdottern zu Sahne, giebt 1 Löffel voll Mehl, Zwiebel, Citronen-Schaale und Saft und etwas Gewürze dazu, und gießt halb Bouil-

lon No. 1. und halb Jus No. 2., auch einen guten Löffel Essig und Wein dazu, rührt es auf dem Feuer ab und richtet sie an.

113. Sauce à la Hollandoise.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eyerdotter und 1 Löffel voll Mehl, hinlänglich Gewürz, ein gut Glas Essig, Citronenschaalen, Lorbeerblatt und ein Stückchen Zucker eines Theelöffels groß in ein Casserole gethan, mit Bouillon angefüllt und über dem Feuer abgerührt, bis solches eben im Kochen ist. Man kann auch einen Löffel voll Kapern mit darein nehmen, und wenn diese Sauce zum Fisch bestimmt ist, einen Löffel voll Fischwasser darunter thun, um sie gut zu haben.

114. Sauce à la Reine.

Man schneidet ein Stückchen Schinken und eben so viel rohes Kalbfleisch, auch eine Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Staude Sellery, eine gelbe Wurzel und 3 Zwiebel in Würfel, läßt es mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und ein wenig Butter schwitzen, thut eine Semmel (welche nichts braunes hat und in Wasser oder Bouillon eingeweicht gewesen) dabei, giebt gute Bouillon darauf und läßt solches 1 Stunde langsam kochen, streicht es mit 4 Loth fein gestoßenen Mandeln und 4 hart gekochte gelbe Eyer ein paarmal durch ein Haartuch, drückt von 1 Citrone den Saft dabei, läßt diese Sauce aber nicht kochen, sondern nur heiß werden, und giebt sie zu Hühner oder gebratenen Kalbs Entreé.

115. Sauce à la Rée.

Eine gute Hand voll in Blättern abgepflückte Petersilie rein gewaschen, drückt man durch eine Ser-

viette, daß das Wasser rein herauskömmt, läßt ein gut Stück Butter hochbraun werden, und wirft die rohe Petersilie in die glühende Butter mit hinein, rührt sie auf dem Feuer ein paar Minuten durch, damit solche in kurzer Zeit gar werde. Sodann gießt man 1 gut Glas voll Essig und etwas weniges Jus No. 2. darauf, giebt etwas Pfeffer und Salz daran, und wenn solche ein paarmal durchgekocht hat, giebt man sie zu gebratenen oder grillirten Fischen, es seyen Karpfen, Sander oder sonstige Fischarten.

116. Braune Kapern-Sauce.

Man läßt etwas Butter gelbbraun werden, schüttet so viel Kapern, als man nehmen will, in die heiße Butter, und läßt solche ein paar Minuten schwitzen, dann giebt man hinlänglich von der Coulis No. 5., auch ein Glas Essig darauf, thut etwas Pfeffer daran, und wenn die Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht hat, giebt man sie zu dem bestimmten Entreé.

NB. Anstatt der Butter nimmt man auch Provencer-Oel, welches vom Geschmack abhängt.

117. Sauce à la Béchemêle.

Man schneidet wie zur Sauce à la Reine No. 114. Fleisch und Wurzeln fein würflich, läßt es mit Butter schwitzen, stobt einen Löffel voll Mehl dabei, und füllet das passirte mit heißer guter Milch oder auch mit Rohm oder Sahne an, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen und streicht die Sauce mit 4 hart gekochten Eyerdottern durch ein Haarsieb, thut etwas Muskate und nöthiges Salz dabei und läßt es nur kochend heiß werden. Zu Boudin blanc von Hühner giebt man diese Sauce gern.

118. Sauce à l' Estragon.

Der Estragon wird abgeblättert und in kochendem Wasser einmal nur aufgekocht oder blanchirt. Dadurch behält derselbe seine grüne Couleur. Wenn er nun auf dem Siebe rein abgelaufen ist, kann man ihn ganz lassen oder auch ein paarmal durchschneiden, in die Coulis thun, damit eine Weile langsam kochen lassen und nur wenig Citron-Säure oder Essig dazu geben, damit der Estragon-Geschmack durch die Säure nicht unterdrückt wird.

NB. Wer sich Estragon-Essig selbst fabriciren will, der thue den Estragon in eine schickliche Bouteille, Lorbeerblätter, Gewürz, Rocambole oder etwas Knoblauch dabei und guten Essig darauf, so hat man immer Estragon-Essig fertig.

119. Sauce à la Passepièrre.

Der Passepierre ist ein Kraut von angenehmen geistigen Geschmack, hat Blätter wie der Estragon oder Pfeffer, und man braucht ihn auch wie den Estragon, besonders in Saucen. Man blanchirt solchen einmal in Wasser auf, und wenn er auf einem Sieb abgelaufen ist, thut man ihn in die Coulissauce und drückt von 1 Citrone den Saft dazu. Macht man aber die Sauce von weißer Coulis, so wird sie zuletzt mit 3 oder 4 Eyern ablegirt.

120. Bischoff-Sauce.

Man röstet die Pommeranzen wie zum Bischoff, schneidet dann die gelbe Schaale fein ab, thut sie in ein Casserole und drückt den Pomeranzensaft dazu, giebt eines Taubeneyes groß Zucker, von 1 Citrone den Saft und 1 Glas rothen Wein daran, und läßt es mit so viel brauner Coulis durchkochen, als

man braucht. Vorzüglich eignet sich diese Sauce zu Federvieh.

121. Sauce = Douce.

Man macht etwas Butter und Zucker zugleich braun wie zu den Kastanien No. 109., passirt einen Löffel voll Mehl dabei und läßt es erstlich mit Wasser auskochen, thut dann große und kleine Rosinen, auch abgeschälte geschnittene Mandeln, 1 Glas Wein und 1 Glas Essig, ½ Citrone in Scheiben und die Schaale von der Citrone in feine Fillets geschnitten, daran, und läßt es hernach langsam, zugedeckt noch ½ Stunde kochen. Diese Sauce paßt gut zu Kalbsköpfen und Füßen.

122. Sauce = Poivrade.

Wenn man in eine Coulis No. 5. etwas Citronen = Schaale, 1 paar ganze Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und 1 gut Glas Essig mit etwas Pfeffer eingießt und durchkochen läßt; so ist die Sauce = Poivrade fertig. Man giebt solche zu einen gebratenen Kalbs Entreé.

123. Sauce en Pauvre homme.

Man läßt gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz und Essig mit einem guten Coulis No. 5. durchkochen und giebt solche Sauce gern zu Marenen und blau gesottenen Fischen, auch zu Hummers und Taschen-Krebsen.

124. Petersilien = Sauce.

Man rührt 1 Löffel voll Mehl in kaltes Wasser, thut gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Muskate dabei, füllet solche mit schwacher Bouillon, in Ermanglung derselben aber, mit reinen Wasser auf,

und rühret es auf dem Feuer ab. Wenn es unter beständigen Rühren anfängt zu kochen, kann man ½ Pfund Butter dazu thun und es aufziehen, als wären Eyer darunter. Diese Sauce macht sich recht gut zu Rinderbrust oder blau gesottenen Fischen.

125. Krebs Sauce en Ragout.

Bei dem Krebs-Farce No. 78. ist hinlänglich von der Procedur der Krebse und Krebs-Butter gesprochen. Wenn man nun Krebs-Butter und auch die ausgeputzten Schwänze derselben hat, so laßt sich auf mehr als einerley Weiße Krebs-Sauce davon machen. Wenn man z. B. weiße Coulis No. 4. nimmt, so darf man nur in solche Coulis ein Stück Krebs-Butter legen. Die Sauce muß aber beim Kochen gerührt werden, damit sich die Butter nicht ausklärt, zuletzt legirt man sie mit Eyern ab, und drückt den Saft von 1 Citrone dabei, und ganz zuletzt werden die Krebs-Schwänze darein gelegt.

Oder 2) mit Bouillon.

Man passirt die Krebsbutter mit 1 Löffel Mehl darin, läßt es mit Bouillon No. 1. unter beständigen Rühren auskochen, legirt es zuletzt ab, thut die Krebsschwänze darin und schärft es mit Citronen-Säure.

Oder 3) mit Milch.

Man passirt die Krebsbutter und etwas Mehl zusammen, füllet es mit kochender Milch oder Rohm an, läßt es auskochen, giebt zuletzt die Krebsschwänze darein und würzt es mit Salz, Muskate und Pfeffer ab. Unter alle diese Krebs-Saucen machen sich auch ausgeputzte Morcheln sehr gut.

126. Sauce oder Ragout von Artischocken.

Die Artischocken werden abgeschnitten und alle Blätter und der fleischige Boden mit Citrone bestrichen, damit solche nicht schwarz oder blau werden. Hierauf kocht man sie in hinlänglichen Wasser weich, ziehet sie sodann in kaltes Wasser, und beputzt sie noch einmal; schneidet sie in Stücken nach beliebiger Größe oder sticht sie auch mit einem kleinen Pastetenstecher aus. Ist dies geschehn, so giebt man diese zerschnittenen Artischocken in eine weiße oder braune Coulis Sauce, thut noch etwas Citronen-Säure daran, und giebt dann dies Artischocken-Ragout zu jeder beliebigen Fleisch Entreé.

127. Sauce oder Ragout von Spargel, Krebsschwänzen und Morcheln.

Man schneidet den kleinen jungen Spargel in Stücken von der Länge eines Finger-Gliedes, und kocht solche in Wasser ziemlich weich. Dies muß aber in vielen Wasser geschehen, sonst behalten die Spargelspitzen einen bittern Geschmack. Mit den Morcheln verfährt man eben so. Wenn sie rein gewaschen, kocht man sie in Wasser gar, und gießt beides auf Haarsiebe zum Ablaufen; setzt die Spargelstücken und Morcheln dann mit etwas Butter in einem Casserole auf, thut gleich etwas Salz, Pfeffer und Petersilie dabei und läßt es zugedeckt schwitzen, füllt es hernach mit Coulis No. 4. an, und wenn es $\frac{1}{4}$ Stunde langsam durchgekocht hat, so thut man zuletzt die Krebsschwänze und ein Stück Krebsbutter dabei, legirt es mit 4 oder mehrern Eyer-Gelb ab, und giebt es zu Hühner und Tauben.

128. Sauce oder Ragout von Sellery.

Man schneidet den Sellery, wenn er rein gepuzt ist, in große Scheiben, dann nimmt man einen kleinen Ausstecher oder Röhre von einer Wurstspritze und sticht runde Plätzchen wie ein Groschenstück damit aus, diese blanchirt man halb weich; thut solche in einer weißen oder braunen Coulis, und läßt den Sellery langsam in der Coulis gar kochen, giebt etwas Pfeffer und Salz dazu und schärft es mit einer Zitrone ab. Ein solches Ragout schmeckt sehr gut zu farcirten Lammsbrüsten à la Glacé.

129. Grüne Fenchel-Sauce.

Wenn man von der braunen Coulis No. 5. eine Sauce präparirt hat, so hackt man einen Theil Fenchel oder bindet solchen auch zusammen und läßt in der kochenden Coulis seine Kraft und Geschmack ausziehen, worauf die Sauce unter das bestimmte Entreé angerichtet wird.

130. Grüne Kräuter-Sauce.

Zu dieser Sauce kann man alle möglichen grünen Kräuter verwenden, nur keine Rauten. Auch kann man eine Hand voll grünes Korn dazu nehmen. Wenn alles rein gewaschen, hackt man es erstlich klein, dann stößt man es im Mörser wie ein Farce und ringet es tüchtig durch ein Haartuch; wenn kein grüner Saft mehr kommen will, macht man die Serviette oder Haartuch auf, feuchtet das gestoßene Kraut mit 1 Glas Essig an, und wiederholt das Durchringen noch einmal. Die durchgerungene Sauce bricht oder versüßt man mit etwas Zucker, abgeriebener Citronen-Schaale und in Scheiben geschnittener Citrone; thut etwas gestoßenen Pfeffer und

Salz daran und giebt sie vorzüglich zu gebratenen Lammfleisch.

131. Dill-Sauce.

Man rührt 1 Löffel voll Mehl in Wasser ab, thut den gehackten Dill, ein paar ganze Zwiebeln, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, auch 1 Stück Citronen-Schaale dazu; rührt darauf die Sauce mit schwacher Bouillon und ein paar Löffel voll Wasser ab, und thut zuletzt ½ Pfd. Butter dazu; dann zieht man es wie eine mit Eyern ablegirte Sauce auf dem Feuer ab.

132. Marinade um Accia zu bereiten.

Man hackt eine gute Hand voll Charlotten fein, feuchtet sie mit Essig an, und drückt den Saft davon durch ein Haartuch aus. Hierzu bringt man nun 1 Hand voll gestoßenen Senf, 1 Hand voll Merrettig, 1 Hand voll Rocambole und Knoblauch, 3 Stück spanischen Pfeffer, 1 guten Löffel voll weißen Pfeffer, 1 Hand voll unreife Weinbeere, 1 Tasse voll Provencer-Oel und ¾ Kanne ächten Weinessig mit dem nöthigen Salz. In diese Marinade legt man abgekochten, doch nicht zu weichen Kohlraby, Sallat und Blumenkohl-Stengel, läßt sie gehörig die Kraft der Sauce anziehen und gebraucht sie statt des wirklichen Accia.

133. Accia-Sauce.

Will man nun eine warme Accia-Sauce zum Fleisch oder Geflügel machen, und kann keinen ächten indischen Accia bekommen, so präparirt man sich eine gute Coulis-Sauce, wie zum Soja No. 110., hackt da hinein ein paar Stückchen von obigem wie Accia eingelegtem Gartengewächs, giebt auch noch

einen Löffel voll von der Marinade selbst dazu, und wird so eine sehr piquante Sauce erhalten.

134. Consomé oder Gallerte zu kalten Sachen.

Ein Consomé oder Gallert braucht man zu kalten Pasteten, Aspic Galartinen und verschiedenen andern Speisen, welche man durchgehends à la Daube nennt. Zu dieser Benennung fügt man noch den Fleisch-Nahmen, oder was sonst in dem à la Daube verborgen ist, hinzu. Als z. B. Galartine von Hühnern, à la Daube von Capaun oder von Rollade, à la Daube von Kalbfleisch, von Spanferkel, von Aspic u. s. w. Zu einer solchen Consomé bedient man sich eines großen Casseroles, belegt dessen Boden mit Speck und Schinken-Scheiben, legt etliche Scheiben mageres geklopftes Rindfleisch drauf, thut auch von Kalbfleisch, Hühner und andern Federvieh den Abputz dazu, wie bei der Bouillon No. 1. und Jus No. 2. angemerkt ist, und giebt ein gutes Theil Wurzelwerk und Zwiebeln vor der Hand geschnitten darein. Hierauf setzt man das Casserole zum Feuer und läßt es wie bei der Jus No. 2. auf den Boden etwas bräunlich angehen, nur nicht völlig so dunkel werden. Unter dieser Zeit spaltet man 8, oder nach Bedürfniß mehrere abgebrühte Kalbsfüße, und haut solche in kleine Stücken, läßt die eingehauenen Kalbsfüße in einen passenden Topf oder Kessel mit Wasser rein ausschäumen und so lange kochen, bis die erstgedachte Jus angegangen ist; dann gießt man das Fett oder Braise rein davon ab, und giebt die gekochten Kalbsfüße mit allem darinne befindlichen dazu, läßt es wieder ankochen, und wenn es ausgeschäumt ist, thut man noch eine Hand voll frisches Wurzelwerk und ein paar grüne Lorbeerblätter dazu, und läßt die Consomé langsam

und zuletzt ein paar Stunden kochen, bis alles Fleich recht weich und alle Kraft herausgekocht ist. Sodann läßt man alles durch einen großen Durchschlag in ein anderes Casserole rein ablaufen, befreit es nun von allem sich darauf befindenden Fett, thut etwas Nelken, Pfeffer und Ingber gröblich gestoßen, und so viel guten Essig, daß die Gallerte scharf darnach schmeckt, darein, und giebt nach Verhältniß der Quantität von 8 oder mehrern Eyern das Weiße etwas durchgeschlagen dazu; ziehet solches mit einer Füllkelle unter beständigen Aufziehen auf dem Feuer ab, bis es völlig kocht, und setzet es dann zugedeckt auf flaches Kohlenfeuer, damit sich das Eyerweiß zusammenzieht. Während der Zeit, daß der Consomé sich noch auf dem Feuer befindet, bindet man einen Beutel von Molton oder auch eine Serviette auf einen umgekehrten Schemmel mit den 4 Zipfeln an die 4 Füße, setzt ein reines Casserole darunter, gießt den Consomé hindurch und wiederholt das Durchgießen etlichemal, bis der Consomé klar wie Wein aussieht. Während des Durchgießens deckt man ihn mit Servietten oder Tüchern gut zu: 1) damit der Consomé nicht so schnell erkalte, 2) weil diese Behandlung das Durchlaufen befördert und erleichtert. Wer etwas Wein daran wenden will, kann auch früher so viel Wein als er Essig nimmt, mit abziehen lassen, um der Sache noch mehr Kraft zu geben. — Wenn dann alles durchgelaufen ist und hell und klar aussieht, so verwahrt man den Consomé und verbraucht ihn auf folgende Weise: Will man zum Beispiel Galartinen einrangiren, so gießt man von gedachten klaren Consomé 2 Finger hoch in eine Form oder Casserole, läßt es darin steif oder zu Gallerte werden, belegt dann den Consomé mit ausgeschnittenen Zitronscheiben, Lorbeerblättern und Blumen, begießt es oben vorsichtig mit ein paar Löffeln voll fließenden Consomé und wenn es wieder

kalt und steif ist, so rangirt man darauf dasjenige Fleischwerk, welches man sich erwählt hat. Ist nun das Casserole oder die Form voll, so gießt man so viel zerlassenen Consomé darauf, daß es das Fleisch bedeckt, und läßt es durch und durch kalt werden. Beim Anrichten einer solchen Galartine hält man die Form in ein größeres Geschirr, worin heißes Wasser befindlich, und wenn es sich nun durch die Wärme rund herum vom Rande abgelößt hat, deckt man die dazu bestimmte Servier-Schüssel darüber, stürzt es darauf um und garnirt die Galartine mit Citronenscheiben. Auf diese Art verfährt man mit allen den kalten Gallertspeisen, welche à la Daube genennt werden.

IV. Abtheilung.

Von Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch u. s. w. mit ihren Veränderungen.

135. Rinderbrust à la Naturel.

Ein jedes Stück Rindfleisch, wenn es à la Naturel heißen soll, muß nicht zu sehr ausgekocht werden, sondern wenn es weich und mürbe ist, in einer Braise mit ganzem Wurzelwerk und gehörigem Salz bis zum Anrichten verbleiben. Beim Anrichten bestreuet man es mit ein wenig gehackter Petersilie, giebt ein paar Löffel voll von seiner fetten Bouillon darunter, und wählt sich Eine der in der IIIten Abtheilung beschriebenen Saucen dazu. Am besten hierzu ist die Brust, doch kann es auch von jedem andern beliebigen Stücke seyn.

136. Rindfleisch à la grand Maire.

Man kocht das Rindfleisch in seiner kräftigen Bouillon, läßt eine gute Hand voll abgepflückter Petersilie im Wasser etlichemal überblanchiren, thut solche in ein anderes Casserole, das Rindfleisch dabei, und giebt hinlänglich gute Bouillon mit etwas Fettem und dem nöthigen Salz darauf, läßt es noch ½ Stunde zusammen kochen und richtet es sodann an.

137. Rindfleisch à la Finckenstein.

Wenn das Rindfleisch in der Bouillon mürbe gekocht ist, so schälet man, nach Proportion der Größe des Stück Fleisches ohngefähr ¼ Metze kleine Zwiebeln rein ab, läßt ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker zusammen gelbbraun werden, wie zu den Castanien No. 109. und thut die Zwiebeln dazu. Wenn solche eine Weile passirt haben, thut man das Stück Rindfleisch dazu, giebt 1 Füllkelle Bouillon, 1 dito Jus und ¼ Kanne Wein daran, läßt das Rindfleisch verdeckt langsam 1 Stunde darin kochen, und wenn die Sauce durchs Kochen verringert oder kurz geworden ist, richtet man es mit den Zwiebeln zugleich an.

138. Rindfleisch à la Gotter.

Wenn das Rindfleisch meist weich ist, so thut man es in ein geräumiges großes Casserole und giebt von allerlei Art Wurzelwerk, als Sellery, Petersilien-Wurzeln, gelben Wurzeln, Kohlraby und Pastinack, alles wie eines Fingers lang und stark geschnitten dazu, gießt soviel guter fetter Bouillon darüber, daß sie mit Fleisch und Wurzelwerk egal ist, läßt es kurz 1 Stunde mit nöthigem Salze einkochen und richtet es zusammen an.

139. Rindfleisch à la Prussienne ou à la Moscovite.

Wenn das Rindfleisch meist weich ist, putzt man es ab, und legt es in ein passendes reines Casserole, gießt 1 Füllkelle gute Bouillon und eine dergleichen mit Jus darauf und läßt es mit hinlänglichem Salz zugedeckt kurz einkochen. Zuletzt giebt man ½ Kanne sauern Rahm und Coulis, etwas Gewürz und ein paar Lorbeerblätter und von 1 Citrone Saft und Schaale daran, läßt es damit noch eine halbe Stunde langsam durchkochen und richtet es dann an.

140. Rinderbrust bannirt mit einer Saint Menus.

Die weichgekochte Rinderbrust wird zeitig aus der Bouillon genommen, damit solche etwas erkaltet; dann rührt man eine St. Menus wie No. 80. ausführlich beschrieben steht, ab, und überzieht die Brust damit; bestreuet sie dann mit geriebener Semmel und läßt solche bannirte Brust im Ofen eine Stunde oder auch länger bis zum Anrichten backen. Hierauf wird eine beliebige Sauce dabei gegeben.

141. Roast Beef.

Ein Rinder-Nierenstück wird 8 oder mehrere Tage in 2 Kannen Essig gelegt. Hierbei muß man sich aber nach der Witterung richten. Im Winter kann es länger, im Sommer nur höchstens 8 Tage liegen. Hierzu giebt man eine gute Hand voll Zwiebeln vor der Hand geschnitten, etliche Lorbeerblätter, Salz und ein paar Citronen-Schaalen, und stellt es zugedeckt an einen sichern Ort. Wenn Gebrauch davon gemacht werden soll, bindet man das Fleisch am Spieß fest und bratet es 4 Stunden, unter

welcher Zeit dasselbe erst mit Butter und dann mit seiner Jus fleißig begossen wird. Ist der Braten nun gar, so ziehet man ihn vom Spiese ab, legt ihn in ein geräumiges Casserole, füllt aus der Bratenpfanne das ausgebratene Fett oder Braise ab, gießt zu dem Satz oder zu der eigentlichen noch darin befindlichen Jus noch eine Füllkelle voll Jus No. 2., lässet den Satz losweichen, gießt es durch ein Sieb über den Rinderbraten in das Casserole, schneidet eine Citrone in Scheiben dabei, und läßt nun den Rinderbraten 1 Stunde im Backofen zugedeckt heiß stehen, richtet ihn dann an, und giebt die Sauce aparte dazu.

142. Boeuf à la Mode.

Ein Schwanzstück, oder die sogenannte Binnenschaale, ohngefähr 10 Pfund, wird, nachdem solches etliche Tage sich mürbe gehangen hat, tüchtig geklopft. Dann schneidet man 1 Pfd. Speck in Stücken eines kleinen Fingers lang und stark, hackt ein Theil feine Kräuter, wie No. 84. und 85. benennet ist, fein, giebt engl. Gewürz, Pfeffer und 1 Hand voll Salz dazu, wälzet und kehrt den geschnittenen Speck darin um, und spickt damit vermittelst eines spitzigen Messers das Stück Fleisch durch und durch. Den Abputz von Speck, wie auch das überflüssige Fett vom gedachten Rindfleisch legt man auf den Boden eines geräumigen Casseroles, das gespickte Rindfleisch mit der Fettseite darauf, und darneben oder rund herum 6 bis 8 gelbe Wurzeln, 3 Petersilie-Wurzeln, 2 Stauden Sellery, 3 Stück Knoblauch, 3 Stück gequetschten Ingber, 1 Löffel voll engl. Gewürz, 1 Citrone und 1 Pommeranze in Scheiben, 3 Stück Borey, auch eine Hand voll Zwiebeln; bedeckt es noch mit einer Speckbarde, deckt es mit einem passenden Deckel zu und läßt es

auf gelindem Feuer 1 Stunde langsam in sich und in seiner eignen Jus schwitzen. Dann gießt man ½ Kanne Essig, ¼ Kanne Wein, ⅛ Kanne Franzbranntewein und ½ Kanne Wasser darauf, verklebt den Deckel mit Wasser-Teig und Papier, damit keine Luft heraus gehe, läßt es Abends langsam ankochen, setzt es sodann die Nacht über auf eine heiße Stelle, oder im Winter in den Ofen, und des andern Tages in den Backofen. Man nehme ohngefähr an, als hätte man besagtes Boeuf à la Mode Abends zwischen 9 und 10 Uhr einrangirt, auf den heißen Heerd oder Ofen die Nacht warm stehen lassen, und Morgens von 8 bis 12 Uhr im Ofen kochen lassen, so wird es sehr mürbe seyn; dabei pflegt man es übers Kreuz mit Bindfaden zu binden, damit man es, ohne befürchten zu müssen, es zu zerreißen, umkehren kann. Wenn nun Mittags das Casserole eröffnet wird, und es zu viel Sauce hätte, so ziehet man das Fleisch in ein anderes reines Casserole, füllet das auf der Sauce befindliche Fett und Braise davon ab, läßt den Fond rasch einkochen und schüttet alles durch ein Sieb über das Fleisch; drückt und reibt alle Kraft durch und richtet es an.

143. Rindfleisch à la Daube kalt.

Man kann das Rindfleisch wie das à la Mode gar machen. Dann wenn das Braise Fett alles rein abgenommen und die Sauce durch ein Sieb gelaufen ist, und nicht mehr als etwa ¼ Kanne zusammen beträgt, so gießt man eben soviel guten Consomé No. 134. dazu, läßt etwas davon in einem Casserole hart und steif werden, giebt dann das Rindfleisch dabei und die übrige Sauce daneben und läßt es im Keller oder auf Eis hart und steif werden. Beim Anrichten wird es dann umgestürzt wie eine Galartine No. 134.

NB. Die vorzüglichsten Saucen zu Rindfleisch überhaupt sind Orangen = Sauce, Citronen = Sauce, Sauce Haché, Sardellen = Sauce, Sauce à l' Italienne und Oliven = Sauce.

144. Rinder = Fillets oder Mürbe = Braten à la Braise.

Die Rinder = Fillets spickt man, drehet solche zusammen und formirt ein S davon, sticht ein kleines Spießchen durch jedes solches S und rangirt es mit etwas Speck, Nieren = Fett, Wurzelwerk und Zwiebeln ein, giebt etwas fette Bouillon und Jus dabei und lässet es mit 1 Lorbeerblatt, ein paar Citronenscheiben und ein paar Körnern Gewürz gar braisen, unter dieser Zeit begießt man es fleißig, und wählt sich von denen schon beschriebenen Saucen eine dazu nach seiner Bequemlichkeit.

145. Rinder = Fillets à la Crême.

Man spickt das Fillet wie das vorherbeschriebene mit Speck, dreht es völlig rund wie eine Schnecke oder auch in Form eines S, legt es in ein passendes Casserole, gießt $\frac{1}{4}$ Pfund braune Butter heiß darüber und setzt es oben auf und bestreut es mit so viel Mehl als man zwischen 4 Fingern halten kann. Darneben legt man 2 oder 3 ganze Wurzeln, $\frac{1}{2}$ Staude Sellery und 4 — 6 ganze Zwiebeln, gießt 1 Kanne reine Milch dazu, daß die Milch mit den Fillets gleich und gleich ist, deckt es gut zu, giebt unten und oben Feuer, und nach einer Stunde erst besieht man es, und wenn es zu kurz werden sollte, so begießt man es vorsichtig mit halb Jus und halb Bouillon, damit die oben aufgesetzte Sahne nicht abgespült werde. Wenn es angerichtet wird, gießt man Coulis auf den Satz, auch von 1 Citrone Saft

dazu, ſtreicht es durch und giebt es unter das Fillets.

146. Rinder-Fillets à la Broche.

Alles was am Spieß gebraten, und doch kein eigentlicher großer Braten iſt, ſondern als Entreé mit einer Sauce gegeben werden ſoll, nennt man à la Broche. — So ſteckt man hier die geſpickten Rinder-Fillets an den Spieß, bratet ſie unter hinlänglichem Begießen gar, und giebt beim Anrichten eine der in der dritten Abtheilung beſchriebenen Saucen darüber.

147. Rinder-Fillets en Beef Steak.

Man ſchneidet das Rinderfillet quer durch, und klopft jedes Stück mürbe, wie ein Cottelet, ziehet es dann Stück vor Stück durch geſchmolzene Butter und legt es dichte zuſammen, oder vielmehr neben einander auf einem mit Speck beſtrichenen Roſt, ſetzt ſolchen $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten auf ziemlich ſtarkes Kohlfeuer, und wenn das Blut oder Jus abwärts ſtark aus dem Fleiſche heraustreibt, kehrt man es auf dem Roſt um, und beſtreicht es fleißig mit Butter. Jetzt erſt ſalzet man das Beef Steak, beſtreicht die Aſſiette mit Knoblauch oder Rocambole, legt das Fleiſch hinein, und gießt eine gute eingekochte kräftige Jus mit Citronenſaft abgeſchärft beim Anrichten darüber.

148. Rindfleiſch en Escalops.

Man ſchabt ein Schwanzſtück oder ſonſtiges derbes Fleiſch wie ein Farce rein aus der Haut, hackt dieſes ausgeſchabte mit etwas Speck oder gutem Nierenfett, Salz, Pfeffer und etwas feinen Kräutern fein, dreſſirt dann mit einem Meſſer egale Escalops davon, wie eine Obertaſſe in der Rundung, beſtreuet es mit

ganz wenig Mehl, und läßt diese Fleischklößer oder Escalops in gelbbrauner Butter auf beiden Seiten langsam gar backen, dann nimmt man sie in ein reines Casserole, giebt ein paar gute Löffel voll Coulis, etwas Essig und von 1 Citrone den Saft dabei, läßt es zusammen langsam durchkochen, und wenn die Escalops angerichtet werden, gießt man die Sauce durch ein Sieb darüber.

149. Rinder=Zunge à la Polonaise.

Wenn die Zunge in Bouillon gar gekocht ist, häutet man die Haut ab, und spaltet solche zähnartig in der Länge durch. Während daß die Zunge kocht, macht man von $\frac{1}{4}$ Metze oder mehr Aepfel ein Compot, streicht solches durch einen Durchschlag, thut etwas Citronenschaale und Saft, Korinthen, Zucker und Wein daran, und wenn die Sauce nicht zu dick ist, läßt man die Zunge noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Wer Liebhaber von Safran ist, der kann eine Messerspitze voll darunter nehmen und sie sodann anrichten.

150. Gebackne Rinder=Zunge mit Haché=Sauce.

Wenn die Zunge gar gekocht und kalt ist, schälet man sie ab, schneidet sie in runde Scheiben, schlägt ein paar Eyer klein, bestreicht jede Scheibe mit Eyern und bestreuet oder bannirt Stück vor Stück mit geriebener Semmel und Mehl. Dann bäckt man solche in einer Pfanne oder einem Casseroledeckel aus. Am besten paßt sich hierüber die Haché=Sauce No. 92.; doch kann man sich auch eine andre der vorhergegangenen Coulissaucen dazu wählen.

151. Gebackne Zungen mit Kirschen, Hanebutten oder Pflaumen-Marmelade.

Die Kirschen oder Hanebutten, wenn solche gewaschen sind, werden mit Wasser weich gekocht, durchgestrichen, etwas Zimmt und Nelken, Zucker, Citrone und Wein dabei gethan, angerichtet und die Zungen, nachdem selbige wie die zuvorbeschriebenen gebacken worden sind, über die Marmelade angerichtet.

152. Rinder-Zunge à la Saint Menus.

Wenn die Rinderzungen gar gekocht, abgeschält und in Scheiben geschnitten sind, präparirt man sich einen guten Kalbfleischfarce, wie No. 76., und streichet zwischen 2 Scheiben Rinderzunge eines Fingers dicke Farce, rangirt nun solche auf einer Schüssel oder sonstiges Geschirr, bestreicht es mit einer Saint Menus No. 80., bestreut es dann mit geriebener Semmel und läßt es im Ofen gar backen. Beim Anrichten kann man eine Sauce à l' Orange No. 88. darunter geben.

153. Gespickte Rinderzunge à la Braise mit Zwiebel- oder Kastanien-Ragout.

Die Zunge muß noch roh abgehäutet und dann wie das Fillet No. 144. gut gespickt werden. Hierauf wird es in einer Braise gar gebraiset, und beim Anrichten entweder ein Zwiebelragout wie No. 98. oder ein Kastanienragout wie No. 109. darunter gegeben.

154. Rinder-Zunge à la Mode.

Man spickt die Zungen mit groben Speck durch, rangirt sie mit allem, was bei dem Rindfleisch à la

Mode 142. beschrieben worden, und läßt sie an 3 Stunden gar kochen. Ehe es angerichtet wird, streicht man die Sauce mit allem Wurzelwerk durch ein Sieb, läßt die Zunge noch einmal darin kochend heiß werden, und richtet es dann zusammen an.

155. Rinder=Zunge à la Genuese.

Man läßt die Zunge in einer Braise gar kochen, tangirt sie, wenn die Haut von derselben abgeschält ist, in ein anderes Casserole, giebt einen Theil Coulis und eine Hand voll gestoßene Wacholderbeere dazu, und wenn das Fett von der Braise abgefüllt ist, gießt man den Braisesatz durch ein Haarsieb, thut von 1 Citrone den Saft dabei, und läßt es kurz kochen. Wenn man nun die Zunge anrichtet, gießt man die Sauce noch einmal durchs Sieb darüber.

156. Rinder=Zungen à la Conty.

Man braise eine oder mehrere Rinderzungen mürbe, und schneide sie in Scheiben, passire eine gute Hand voll Zwiebeln weich, thue einen Löffel voll Coulis darauf, legire es mit 3 bis 4 Eyergelb und gebe etwas Pfeffer und Salz dabei. Dann muß man Kälbernetze zur Hand haben, schneidet solche in passende Stücken und legt unter und über der Zunge einen Löffel voll von den abgemachten Zwiebeln, bewickelt solche mit dem Kalbsnetze, bestreicht sie mit geschlagenen Eyern und bannirt sie sodann mit geriebener Semmel, läßt sie im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde backen und giebt eine Sauce à l' Orange No. 88. darunter.

157. Rinder Preß=Kopf, kalt.

Der Rinderkopf, auch kann man die Füße dazu nehmen, wird nicht zu weich gekocht, alles Fleisch von den Knochen abgesucht und gröblich entzwei geschnitten, eine Hand voll Zwiebeln gehackt, Pfeffer, Salz und ½ Kanne Essig dazu gethan und läßt alles in einem Casserole kurz einkochen. Dann wird das Fleisch in eine Serviette gebunden, in ein anderes Casserole oder Napf gelegt, ein kleiner Deckel darauf gethan und letzterer hinlänglich mit Steinen beschwert. Wenn es kalt ist, schneidet man es in Scheiben und giebt eine Sauce pauvre homme No. 123., worunter etwas Senf ist, darunter.

158. Rinder=Maul à l' Italienne, kalt.

Wenn das Maul so weich gekocht ist, daß man es mit den Fingern zerdrücken kann, so ist es recht. Dann schneidet man es, wenn es kalt ist, in ganz feine Scheibchen, macht eine Sauce à la pauvre homme von Oel, Essig, Pfeffer, Salz und Senf, und melirt die Sauce mit dem geschnittenen Rindermaul. Wer es liebt, kann auch ein paar Eyer hart kochen und das Gelbe mit in die Sauce rühren.

159. Rinder=Maul und Füße en Sauce Douce.

Unter No. 121. ist die Sauce Douce beschrieben. Wenn Maul und Füße weich sind, schneidet man solche in beliebige Stücken oder sticht solche auch mit einer kleinen Pastetenform aus, bereitet sich die obige Sauce, läßt Maul und Füße noch ½ Stunde darin kochen und richtet es dann zusammen an.

160. Rinder = Kaldaunen en Timbale.

Die Rinder = Kaldaunen werden Tags vorher schon gar gekocht, in Stücken Fingers lang geschnitten, eine dicke Buttersauce von Mehl, Butter, Pfeffer, Petersilie mit Bouillon dicklich abgerührt und die Kaldaunen hineingethan. Dann macht man einen mürben Taig von 1 Pfund Mehl, 3 ganzen und 3 gelben Eyern, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rollt ihn aus, bestreicht ein passendes Casserole mit Butter, bestreut solches inwendig mit Fadennudeln, und setzt das Casserole mit gedachtem Taig aus, thut dann die Kaldaunen mit ihrer Sauce darein, deckt mit frischem Taig das Casserole gut zu und bäckt sie gar.

NB. Man läßt aber ein kleines Luftloch oben in dem Taigdeckel. Wenn es gar ist, so streicht man das Loch mit Taig zu, stürzt es um, und giebt eine andere ähnliche dicke Butter dabei.

161. Gespickte Kalbskeule à la Broche mit Kapern = Sauce.

Die Kalbskeule häutet man ab, spickt solche dicht voll, bratet sie à la Broche oder am Spieß ab, und giebt eine Kapernsauce No. 116. darunter. Man kann sich zur Veränderung des ganzen beschriebenen Vorraths von Saucen nach und nach hierzu bedienen.

162. Kalbskeule gespickt à la Glacé mit Champignons = Sauce.

Wenn die Kalbskeule gespickt ist, legt man auf den Boden des Casserols, worin die Kalbskeule gar gemacht werden soll, ein wie das innere Casserole groß geschnittenes Stück Kalbsnetz oder Speckscheiben, damit sich das Fleisch auf dem Boden nicht fest ansetze, leget dann die Kalbskeule hinein und

ein paar Zwiebeln, ganze Wurzeln und ein paar Citronenscheiden darüber; dann macht man nach Proportion des Fleisches $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Pfund gelbbraune Butter, gießt solche heiß über die gespickte Kalbskeule und salzet sie; sodann thut man auch ein paar Körner Pfeffer und ein Lorbeerblatt, 1 Löffel Jus und 1 Löffel Bouillon darunter, decket es gut zu, macht Feuer oben und unten und begießt es alle $\frac{1}{4}$ Stunden. Sollte es kurz werden, so ersetzt man den Mangel mit frischer Bouillon und Jus, bis die Keule gar ist. Unter dieser Zeit macht man sich die Champignonsauce weiß oder braun. Ist sie braun, so kann man viel von diesem Satz mit zu der Sauce nehmen; allein bei weißen Saucen weniger. Wer eine andere vorziehen sollte, kann sich auch eine der übrigen Saucen nach Gefallen wählen.

163. Kalbskeule à la Mode.

Die Kalbskeule spickt man mit etwas gröblichem Speck, welchen man erst in Kräutern, Zwiebeln und Gewürz umkehrt, rangirt das Fleisch in ein dazu passendes Casserole, thut Wurzelwerk, Citrone, Orangen, Wein, franz. Brandwein, Jus und Bouillon, von allen etwa ein Glas voll, hinzu, auch mehrere Sorten Gewürz, ein paar Rocamboles und 1 Theelöffel voll Zucker daran, läßt es zugedeckt ankochen, und giebt sodann oben und unten Feuer, bis es gar ist. Dann streicht man die Sauce durch, und im Fall es noch zu viel Sauce wäre, läßt man solche schnell bei heftigem Feuer bis zur rechten Quantität einkochen, läßt die Kalbskeule dann in der Sauce bis zum Anrichten warm liegen, und giebt es zusammen auf den Tisch. So kann man die à la Braise gemachten Kalbskeulen mit allen beschriebenen Saucen durchgehen.

164. Kalbskeule en Ballon mit Trüffel-Sauce.

Aus einer kurzen Kalbskeule lößt man die Knochen aus, und macht von dem Abfall und Ausputz ein Farce nach No. 76., füllet damit die Kalbskeule wieder, nähet solche mit Bindfaden zu, häutelt sie oberwärts ab, spickt und läßt sie entweder à la Glacé No. 162. oder à la Braise No. 82. gar werden. Im letztern Falle muß man eine Portion eingekochte Glacé nach No. 3. parat halten, mit solcher den Kalbs-Ballon, wenn er angerichtet ist, auf dem bespickten bestreichen und eine Trüffelsauce No. 91. darunter geben.

165. Noix de Veau oder Kalbsnuß mit Sauerampf-Sauce.

Man rangirt die Kalbsnuß nach No. 162. ein, und begießet sie fleißig, damit solche saftig bleibt. Sodann hackt man eine gute Hand voll Sauerampf, läßt solchen mit etwas Butter zugedeckt im Casserole schwitzen und giebt dann Coulis darauf. Wenn es eine Weile gekocht hat, so legirt man es mit ein paar Eyergelb und 1 Glas Wein ab, und giebt beim Anrichten die glassirte Kalbsnuß dazu.

166. Noix de Veau à la Gentille.

Man schneidet roh eine gute starke Kalbskeule in 3 Reihen längliche Streifen zu Fricaudeaux, doch so, daß sie am andern Ende fest beisammen bleiben, welches mit vielem Fleiß geschehen muß, damit sie doch recht dünn und egal ausfallen, klopft dann die Fricandeaux gehörig, streicht ein wenig Farce No. 76. darauf, rollt jedes sauber auf und steckt es mit einem Speilerchen fest zusammen. Wenn nun die Kalbsnuß auf diese Art vorbereitet ist, so setzt man sie

in eine Glacé, wie unter No. 162. beschrieben steht, giebt unten und oben Feuer und begießt sie öfters. Sobald es gar ist, nimmt man es aus dem Casserole heraus, und zieht alle Speilerchen, welches wohl 50 seyn können, aus dem Fleische. Zu dem Satz, worin die Keule glacirt worden, giebt man 1 Löffel voll Kapern, von 1 Citrone den Saft, 2 ganze Sardellen und so viel Coulis No. 5., bis man Sauce genug zu haben gedenkt, läßt es warm zusammen werden, streicht die Sauce dann durch und giebt sie unter das Entreé.

167. Fricaudeaux von Kalbfleisch mit Sauce von Trüffeln.

Von einer guten Kalbskeule schneidet man die Fricaudeaux heraus, häutet sie ab und spickt sie gut. Von dem Abputz kocht man sich mit einer Füllkelle Jus und etwas Wurzelwerk eine Glacé nach der Anweisung No. 3. Wenn nun die Fricaudeaux alle gespickt sind, so setzt man sie in einer guten Braise No. 82. mit Schinken, Speck, Wurzelwerk und Zwiebeln an, gießt nach und nach von der erstgedachten Glacé No. 3. darauf, und läßt sie fein mürbe kochen. Wenn sie nun weich und gut sind, hebt man sie mit einer Gabel heraus in ein anderes Geschirr, füllt das Fette von der Sauce ab, und gießt den Satz durch ein Sieb, läßt den durchgesiebten Satz einkochen, bis er die Dicke eines Leims erhält, legt sodann die Fricaudeaux darein und beim Anrichten wendet man die Speckseite in die Glacé. In die Trüffelsauce No. 91. giebt man noch einen guten Löffel voll Glacé; auch kann man sich eine andere Sauce nach Gefallen wählen.

168. Cottelets von Kalbfleisch à la Genève.

Man nimmt ein Rippenstück von Kalbfleisch, schneidet das Rückrad davon ab, und dann die Cottelets heraus, klopft sie gehörig und giebt ihnen eine gute Façon, setzt solche in ein wenig Butter auf gelindes Feuer und läßt sie nur so viel schwitzen, daß sie ihre Rohheit verlieren. Nun macht man eine gute Kalbfleischfarce No. 76., und setzt davon einen Rand auf einer Assiette oder Schüssel, wobei man sich nach seiner Quantität richtet. Sodann macht man ein gutes Salbicom No. 79. von Kalbsbraten, Hühnern, Kalbsmilch, Leber, Magen, Krebsschwänzen, Morcheln, Artischocken, Boden und was man gerade vorräthig hat. Es kann auch von Kalbsbraten, Krebsschwänzen und Morcheln allein seyn; man passirt dies Salbicom mit ein paar Charlotten in Butter, füllt weiße oder braune Coulis darauf, rührt, wenn es eine Assiette seyn soll, 6 Stück, ist es aber eine Schüssel, 10 oder 12 Stück Eyergelb dazu, schlägt die Hälfte von den weißen zu einem festen Schnee, rührt es unter das Salbicom und giebt auch noch etwas Muskate, Pfeffer und abgeriebene Citronenschaale und eine Rocambole daran. Dann werden die Cottelets in den Farcerand einrangirt, und dieses Salbicom über und unter die Cottelets gegeben, der Rand mit Eygelb und Butter bestrichen, mit Semmel bestreut und im Ofen eine Stunde backen gelassen. Beim Anrichten kann man noch etwas Coulisauce dabei geben.

169. Fricaudeaux von Kalbfleisch à la Pompadour.

Eine gute Kalbsnuß wird rund um auf der obern Seite gut gespickt, dann rangirt man sie in einem Casserole wie No. 162., und macht sie à la

Glacé fertig. Beim Anrichten schneidet man oben ein tiefes Loch aus der Mitte heraus, und füllt in solcher Höhlung ein kleines feines Ragout No. 79. Zur Sauce passirt man ein paar Charlotten in Butter, thut etwas Schinken, Wurzelwerk, Sellery und Semmel in kleinen Würfeln hinzu, läßt es mit guter Bouillon auskochen, streicht es dann mit 2 hartgekochten gelben Eyern durch thut von 1 Citrone den Saft und etwas Gewürz dabei, und richtet es unter das Fricaudeaux an.

170. Fillets von Kalbfleisch en Mignon.

Man lößt aus einem Kalbsviertel das Fillet von den sogenannten Cottelets rein von den Rippen ab, spickt es gut und rangirt es à la Glacé No. 162. ein. Unter dieser Zeit nimmt man 12 Stück Sellery, höhlt solche inwendig aus, und schneidet sie auswendig gerade, auch nach Gefallen façonnirt, und kocht solche in Bouillon halb mürbe. Dann füllt man ein Salbicom von Magen und Lebern darein, rangirt solche auf einer Schüssel oder Tortenpfanne, zieht ein Saint Menus No. 80. darüber und läßt den Sellery noch eine kleine Stunde im Ofen backen. Man muß aber etwas von Jus und Bouillon darunter gießen, damit sie nicht unten trocken werden. Wenn nun das glacirte Fillet auf der Schüssel angerichtet wird, rangirt man den mit Salbicom gefüllten Sellery rings herum. Nun spült man mit einem Löffel voll Coulis alles dasjenige ab, was auf dem Geschirr, worauf der Sellery gebacken wurde, zurückblieb, und gießt es in das Casserole, worin die Fillets glacirt wurden, läßt den Satz loskochen, giebt 1 Glas Wein und den Saft von 1 Citrone daran, und gießt es durch. Beim Anrichten giebt man etwas Sauce unter die Fillets, die übrige aber aparte dabei.

171. Cottelets en Surprise von Kalbfleisch oder jungen Hühnern.

Man macht einen kleinen Kalbfleischfarce nach No. 76. Die jungen Hühner, wenn solche gereinigt, schneidet man in Viertel und passirt sie mit etwas Charlotten, Butter und Salz. Während dieser Zeit rührt man ordinäres Mehl und Eyerweiß zu einem Kleister, wie die Buchbinder zu gebrauchen pflegen, und bestreicht so dünn, als es seyn kann, etliche Bogen Papier damit, legt davon 3 oder 4 Stück auf einander, und formirt sich so einen länglich viereckigten Kasten eine gute Hand hoch, läßt ihn im Ofen oder am Feuer trocknen, bestreicht ihn sodann inwendig mit etwas Butter, und streicht 2 Finger hoch Farce hinein, rangirt die eingeschwitzten Hähner darein, streicht es mit Farce über und auf den Seiten egal voll, deckt es mit geschnittener Citronenscheibe zu, und legt über diese letzteren Speckbarden. Nun macht man es oben mit Papier oder einen Taigdeckel zu, bestreicht den Kasten völlig mit dem angerichteten Kleister, bannirt ihn mit geriebener Semmel und läßt ihn eine gute Stunde backen. Wenn man anrichten will, schneidet man den Kasten oben wieder völlig auf, wie er vor dem Zudecken war, legt den Speck bei Seite, nimmt die Citronen behende mit einem Löffel ab, und giebt in ein Casserole ein paar Löffel Coulis No. 4., ein Glas Wein und etwas Gewürz darauf. Wenn es durchgekocht hat, gießt man es durch, die Hälfte in den Kasten und die andere Hälfte in eine Saucière, und giebt es auf den Tisch.

172. Cottelets en Rolet von Kalbfleisch.

Man macht wie zuvor ein feines Farce von dem Abgange. Die Cottelets werden etwas flach mit einem Hackemesser geklopft, dann etwas Farce hinein-

gestrichen und aufgerollt, mit einem kleinen Speiler festgesteckt und in ein Casserole auf ein Stückchen Kalbsnetz rangirt. Dann werden sie mit etwas braunen Butter übergossen, ein paar Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter und nöthiges Salz dazu gethan, zugedeckt und sachte schwitzen gelassen. Nach und nach wird etwas Bouillon und Jus untergegossen, auch ein Glas Wein dabei gegeben und öfters begossen. Wenn die Cottelets angerichtet werden, ziehet man die Speiler heraus, giebt ein paar Löffel Coulis zu dem Fond, auch von einer Citrone den Saft und etwas Pfeffer, läßt die Sauce ankochen, gießt sie durch und richtet sie dann darüber an.

173. Cottelets von Kalbfleisch, grillirt.

Man schneidet, putzt und klopft die Cottelets, ziehet solche durch zerlassene Butter und bannirt sie mit geriebener Semmel, worunter etwas Salz und Pfeffer, legt sie auf einen mit Speck bestrichenen Rost, bratet sie über dem Kohlfeuer und giebt die Sauce Rober No. 102. darunter. Auch kann man andere Saucen nach Belieben, und wie man die Zuthaten dazu hat, erwählen.

174. Cottelets von Kalbfleisch en Bristol mit Orange.

Wenn die Kalbs-Cottelets fertig geklopft sind, läßt man in einer dazu passenden Pfanne Butter eben schmelzen, rangirt die Cottelets ein, so viel neben einander in der Pfanne liegen können, und läßt solche auf dem Feuer nur auf beiden Seiten heiß oder steif braten. Dann legt man diese Cottelets in ein dazu passendes Casserole, gießt die in der Pfanne befindliche Jus, ein paar Löffel voll brauner Coulis, 1 Glas Wein, etwas Gewürz, von 1 Orange die gelbe Schaale und den Saft mit dem nöthigen Salz

darauf, und läßt solche etwa 1 Stunde noch langsam, auch damit die Sauce sich verringert, kochen, worauf man sie anrichtet. Man kann auch anstatt der Orangen andere Ingredienzien, als Accia, Oliven, Trüffeln, Champignons ꝛc. dazu nehmen.

175. Cottelets en Marinade Fritte.

Man schwitzet die Cottelets, wenn sie präparirt sind, wie vorher mit Butter, in welcher aber feine Kräuter No. 85. seyn müssen, und läßt solche langsam und zugedeckt gar schwitzen. Dann rührt man sich eine Claire an, wie No. 81. beschrieben, ziehet jedes Cottelet darin durch, und bäcket solche in klarer Butter und Braise gelbbraun. Das übrig gebliebene von der Kräuterbutter, in welcher die Cottelets geschwitzt hatten, thut man in ein kleines Casserole, ein paar Löffel voll Coulis, von 1 Citrone den Saft und 1 Glas Wein dazu, läßt es durchkochen und giebt die Sauce beim Anrichten in einer Saucière dabei.

176. Cottelets von Kalbfleisch en Soubise.

Man schwitzet die Cottelets, wie die vorhergehenden, mit Kräutern. So viel man Cottelets hat, eben so viel viereckigte Stücken Oblaten nimmt man, bestreicht die innere Seite der Oblaten mit geschlagenen Eyern, giebt hierauf ein wenig Farce No. 76. darauf, legt nun das Cottelet auf die forcirten Oblaten, und giebt auf das Cottelet einen Löffel voll Salbicom nach No. 79., bestreicht es nun mit Farce und schlägt die Ecken der Oblaten oben zusammen, bestreicht es gut über und über mit gedachten Eyern, welches man mit einem Pinsel verrichten muß, und bannirt nun die eingeschlagenen Cottelets mit geriebener Semmel, worunter der dritte Theil Mehl seyn

kann, bäckt solche in heißer Butter wie die vorherigen Cottelets aus und giebt eine beliebige Sauce dabei.

177. Kalbs-Cottelets, farcirt mit Sauce.

Man schwitzet die zurecht gemachten Cottelets mit Butter und Kräutern halb gar, legt unter einen jede etwas, oben darauf aber 2 Finger hoch Farce, streicht sie mit einem Messer, welches man in warmer Bouillon naß macht, glatt, und überzieht nun die Cottelets, nachdem man sie vorher in eine mit Butter bestrichenen Pfanne oder Schüssel gelegt hat, mit einer Saint Menus No. 80., bestreuet solche mit geriebener Semmel und läßt sie eine kleine Stunde im Ofen backen. Wenn man sie angerichtet hat, giebt man etwas Jus, Coulis, etwas Wein und 2 Sardellen in die Pfanne, rühret das von den Cottelets Abgelaufene damit auf dem Feuer durch, und giebt die Sauce durch ein Sieb über die angerichteten Cottelets zur Tafel.

178. Cottelets von Kalbfleisch en Soleil.

Die Cottelets werden, ohne sie zu banniren, in gelber Butter auf beiden Seiten langsam gar geschwitzt, dann macht man in einem Casserole $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter braun, und läßt anfangs von 2 Citronen die Schaalen dünne abgeschält ein wenig mit braten, drückt den Saft dazu, giebt auch etwas Pfeffer daran, und wenn die Cottelets angerichtet werden, so spült man die Pfanne mit 1 Löffel voll Jus aus, giebt das Ausgeschälte in das Casserole zu der Butter, und gießt es heiß über die Cottelets. Man kann auch Cardamomen mit in diese Butter thun.

179. Cottelets von Kalbfleisch en Salbicom.

Man schwitzt die Cottelets in Butter und Kräutern halb gar, dann setzt man mit einem feinen Farce No. 76. jedem Cottelet, nachdem es mit Ey bestrichen, einen Rand von 2 queeren Fingern hoch auf, und füllt ein kaltes Salbicom No. 79. darein, bestreicht ein jedes mit Eyergelb und Butter und bannirt sie etwas dick oben auf mit geriebenen Käse, gleichviel ob es Schweizer- Parmesan- oder holländische Käse sind, läßt sie in einer Pfanne oder Schüssel gar backen, und wenn solche angerichtet sind, gießt man Jus, Coulis, Wein und von 1 Citrone den Saft in die Pfanne, lätzt den Satz loskochen, und giebt es unter die angerichteten Cottelets.

180. Cottelets von Kalbfleisch en Papillote.

Man schwitzt die Cottelets mit Butter und Kräutern gar, schneidet etliche Bogen weiß Papier in 4 Theile und bestreicht jeden solchen Theil auf der einen Seite mit kalter Butter. Nachdem man nun jedes Cottelet in der Kräuterbutter etwas stark umgewandt hat, wickelt man solche Stück für Stück in die Butterpapiere, und läßt solche nur kurze Zeit auf dem Rost oder im Ofen durch und durch heiß werden. Beim Anrichten der Papillotten giebt man eine beliebige Sauce dabei; doch ist die Sauce de fines herbes No. 106. die beste dazu.

181. Cottelets gespickt mit Ragout von kleinen Zwiebeln.

Diese Cottelets müssen von einem großen Kalb gemacht, und nur wenig und nicht sehr dünne geklopft werden. Hierauf werden sie gespickt in einer

Glacé No. 162. langsam mit Jus und Buillon gar gemacht, und dann ein Zwiebel = Ragout No. 99. darunter gegeben, wozu man den Satz von den glacirten Cottelets thun kann. Eben so kann man auch ein Ragout von Kastanien No. 109. oder Sauce von Oliven No. 98. darunter machen.

182. Cottelets en Domino.

Wenn die Cottelets mit Butter und Kräuter abgeschwitzt sind, bereitet man sich nach Proportion der Cottelets einen hinreichenden Butter = Taig von etwa ½ Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl und ein paar Eyern, stößt ihn mit kalten Wasser auf den Tisch an und rollet die ausgewaschene Butter mit dem Taig aus. Wenn solcher 3 mal zusammengeschlagen und wieder ausgerollt ist, sticht man mit einem blechernen Ausstecher wie zu kleine Pastetchens noch einmal soviel Butter aus als man Cottelets hat, bestreicht jedes Cottelet mit ein wenig feinen Farce, legt solches auf ein Taigblatt, und wenn dasselbe am Rande bestrichen, deckt man es mit dem andern Blatt zu, bestreicht es mit Eyern und belegt jedes Cottelet mit dünn ausgerolltem Taig. Dem Knochen aber giebt man die Richtung, daß er aus dem obersten Deckel des Cottelets heraussteht. Hierauf läßt man sie auf Papier gar backen, und giebt eine gute Sauce dabei.

183. Kalbs = Cottelets en Grisette.

Man schwitzet wie zuvor, die Cottelets in Butter und Kräutern gar, macht sich einen Butter = Taig parat, rollt ihn aus, und sticht solche Blätter heraus wie zuvor. Damit belegt man kleine flache blecherne Formen, thut Farce darein, das Cottelet darauf und deckt es mit Taig zu. Die Rippen können alle heraus und zurückgelassen werden. Wenn hier-

auf die Cottelets außen mit Eyern bestrichen, so bäckt man sie gar und wählt sich eine Sauce, die man aparte dabei giebt.

184. Cottelets von Kalbfleisch à la Elliot.

Man macht ein Haché von Morcheln, Trüffeln und Champignons, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskate, und läßt solches mit guter Jus und Bouillon kurz und kräftig kochen. Wenn nun die Cottelets abgeschwitzt sind, schneidet man handgroße Stücken vom Kalbs-Netze und belegt die Cottelets unten und oben mit einen Löffel voll von gedachtem Haché, wickelt Jede in ein Stück Netz, bestreicht solches gut mit Eyern, giebt etwas geriebene Semmel darüber und läßt sie ½ Stunde im Ofen backen. Einen Löffel von dem gedachten Haché läßt man in dem Casserole zurück; thut Coulis und von einer Citrone den Saft darauf und giebt diese Sauce beim Anrichten über die Cottelets.

185. Tandons von Kalbfleisch en Fricassée.

Man hauet die Kalbsbrüste in der Länge etwas entzwei, läßt 2 bis 3 mal mit kaltem Wasser langsam das Geblüt herausziehen und gießt jedesmal frisches darauf. Zum 4ten male läßt man das Kalbfleisch ordentlich überkochen, und schäumet es auch gehörig ab, damit man dies Blanchir-Wasser in der Folge anstatt einer Bouillon brauchen kann. Dann ziehet man das blanchirte Fleisch in kalt Wasser, putzt es ab, und schneidet oder haut solches in beliebige Stücken, setzt dann in einer Casserole ¼ Pfd. Butter zum Feuer, rührt 1 oder 2 Löffel voll Mehl nach Proportion des zum Frieassée bestimmten Fleisches zu der Butter und läßt es so lange passiren, bis das Mehl kraus in die Höhe steigt. Hierauf

thut man ein paar feingehackte Charlotten dazu, und gießt von dem Blanchir-Wasser durch ein Sieb so viel darauf, daß das Mehl auskochen kann. Dann bringt man ein Lorbeerblatt, eine Citronenschaale, eine Mohrrübe und eine Petersilien-Wurzel, alles zusammen gebunden in die Sauce, wer es liebt, auch ein kleines Bouquet feine Kräuter No. 85., giebt das geschnittene Kalbfleisch dabei und läßt es 1½ Stunde langsam zugedeckt kochen. Wenn man es mit Papier zudeckt, damit die Sauce nicht oben an den Deckel ankochen kann, pflegt sich ein Fricassée sehr schön weiß zu kochen. Sollte es nun mürbe seyn, aber doch noch zu viel Sauce haben, so läßt man es aufgedeckt rasch auf dem Feuer einkochen, legirt es zuletzt mit 4 — 6 Eyer-Gelb heiß ab, drückt soviel Citronensaft darein als es nöthig ist, und giebt etwas feingehackte Petersilie dazu. Das Bouquet wird, ehe es legirt wird, heraus genommen und das Fricassée mit etwas Pfeffer und Muskate abgewürzt und angerichtet.

NB. Man kann an ein Fricassée Mancherlei bringen um solches zu verändern, als: Champignons, Muserons, Capern, Sardellen, Trüffeln, Fillets von Gurken, Fillets von Sellery und so weiter. Auch macht man ein jedes Fricassée eben so gut von Hühnern, Kalkuten oder Tauben und verfährt damit wie oben beschrieben.

186. Tandons von Kalbfleisch mit farcirtem Sellery.

Wenn man von dem sogenannten Cotteletstück, welches aus Hals und Rücken mit den Rippen daran besteht, längst der Brust herunter abhaut, so daß nur eine Hand breit Brust stehen bleibt, so nennt man dies schmale Bruststück geradezu Tandons, und solches wird vielfältig wie die Cottelets verän-

dert, auch besonders zu Fricassée verbraucht. Zu diesem Gerichte läßt man die Tandons ein paarmal in warmem Wasser das Geblüte ausziehen; rangirt sie dann mit etwas Butter ein, bringt ein Bouquet von Kräutern und Wurzeln dabei und läßt sie mit hinlänglichem Salz, auch ein paar ganzen Zwiebeln erstlich schwitzen; dann werden sie mit Bouillon angefüllt, und langsam zugedeckt kochen gelassen, unter welcher Zeit man den Sellery aushöhlt oder ausbohrt, dann rund oder viereckigt beschnitten, im Wasser mit etwas Salz halb weich blanchirt, mit einem guten Kalbfleisch-Farce No. 76. farcirt, und bei den Tandons zugleich mit Feuer unten und oben gar werden gelassen. Zuletzt passirt man etwas Mehl in Butter, läßt solches mit Bouillon auskochen und thut dieses an die Tandons und Sellery, oder giebt auch ein paar Löffel voll weiße oder braune Coulis dabei. Wenn die Tandons mit dem Sellery angerichtet sind, und es wäre noch zu viel Sauce, so läßt man sie schnell ein wenig einkochen, giebt etwas Pfeffer und Muskate dabei, und gießt die Sauce durchs Sieb über das Angerichtete.

187. Tandons von Kalbfleisch en Bristol mit Orange.

Wenn die Tandons rein abgeputzt sind, so rangirt man solche mit einem Stück Butter, ein paar ganzen Zwiebeln und etlichen Wurzeln, Salz und einem Bouquet von Kräutern in ein Casserole, und läßt solche zugedeckt langsam schwitzen, bis alle Feuchtigkeit eingekocht ist. Dann giebt man hinlängliche Coulis und von 1 Orange die Schaale fein abgeschält dazu, und läßt es völlig gar kochen. Zuletzt thut man den Orangensaft und auch von 1 Citrone den Saft dabei und richtet es an.

188. Tandons von Kalbfleisch en Marinade Fritte.

Wenn die Rippen aus der Kalbsbrust oder Tandon herausgebrochen oder geschnitten sind, läßt man solche blanchiren, wie es bei dem Fricassée No. 185. beschrieben ist; schneidet dann die Tandons in Scheiben eines Fingers dick, passirt sie mit ein wenig Butter, giebt ein Lorbeerblatt, 2 bis 3 Zwiebeln, ein Bouquet feine Kräuter, ein paar Wurzeln, etwas Salz, ein Glas Wein, ein dergleichen Wein-Essig, und soviel Bouillon dazu, daß das Fleisch bedeckt ist, läßt solches eine Stunde langsam zugedeckt kochen, und sodann in der gekochten Marinade kalt werden, damit das Fleisch nicht trocken wird. Unter dieser Zeit präparirt man sich eine Claire nach No. 81., ziehet die Tandons mit einer Spicknadel durch die gedachte Claire, bäckt solche alsdann in heißer Butter aus, und garnirt sie mit ausgebackener grüner Petersilie. Den Fond, worin die Tandons gar gekocht haben, läßt man kurz einkochen, giebt einen guten Anrichte-Löffel voll Coulis No. 5. dazu, und wenn es durchgekocht hat, gießt man es durch ein Sieb und richtet die Sauce aparte dazu an.

189. Tandons von Kalbfleisch mit Spargel, Krebs und Morcheln.

Man blanchirt und schneidet die Tandons in beliebige Stücken wie zum Fricassée oder läßt sie auch ganz. Dann rangirt man sie in ein Casserole, giebt weiße Coulis oder in deren Ermangelung etwas Butter mit Mehl passirt, und mit Bouillon ausgekocht dazu, thut ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel und das nöthige Salz dabei und läßt es gar kochen. Unter solcher Zeit präparirt man die Krebse, putzt

solche aus, und macht sich von den Scheeren Krebs-Butter nach No. 78. Den Spargel schneidet man in Fingerglieds Länge, blanchirt ihn in vollem Wasser weich, eben so kocht man die Morcheln, nachdem solche gut gewaschen, in Wasser weich, und gießt jedes auf ein Haarsieb. Wenn die Tandons mürbe genug sind, bringt man den Spargel und Morcheln dabei, läßt beides mit den Tandons eine Weile durchkochen, und macht es mit Muskatenblume, etwas Pfeffer, dem nöthigen Salze und etwas gehackter Petersilie schmackhaft; wirft das Anfangs dabei gelegte Bouquet und Wurzelwerk heraus, thut zuletzt die Krebsschwänze und auch ein gutes Stück Krebsbutter dabei, läßt es durchpassiren, legirt es ab, und richtet es an.

190. Tandons von Kalbfleisch mit Blumenkohl.

Wenn, wie schon gesagt, die Tandons in beliebige Stücken geschnitten sind, nimmt man entweder Coulis oder passirt Mehl in Butter, läßt es mit Bouillon auskochen und bringt die Tandons zu obiger Sauce, thut eine gute Zwiebel, 1 Wurzel und 1 Bouquet dabei, und läßt das Tandon weich kochen. Wenn der Blumenkohl rein geputzt und gewaschen ist, läßt man ihn ein paarmal in kochendem Wasser überkochen, läßt solchen im Wasser nach und nach weichen, zieht ihn dann auf ein Sieb oder einen Durchschlag und rangirt ihn zu den Tandons, giebt etwas Muskatenblume, Pfeffer, nöthiges Salz, und zuletzt etwas gehackte Petersilie daran, und dann kann man es mit Eyern legiren und mit Citronen-Saft schärfen, oder auch ohne beide letztern anrichten.

191. Tandons von Kalbfleisch mit farcirten Kopf-Sallat.

Nach obiger Beschreibung werden die Tandons passirt, und ein gutes Kalbfleisch-Farce nach No. 76. parat gehalten. Den Kopf-Sallat läßt man ganz. Wenn solcher rein gewaschen ist, läßt man ihn in viel kochendem Wasser nur einmal aufkochen, und gießt gleich soviel kaltes Wasser dazu, daß man die Sallatköpfe, ohne sich zu verbrennen, mit den Händen herausnehmen kann. Man blättert sodann die Köpfe auseinander, bricht das Herz aus dem Sallat-Kopf, und füllt statt dessen so viel Farce hinein; deckt jedes mit seinen eignen Blättern wieder zu, rangirt den farcirten Sallat in ein passendes Casserole, worin Butter und 1 Zwiebel und Bouquet befindlich, giebt etwas Salz daran, deckt es zu und läßt es eine Weile langsam dämpfen. Dann läßt man es nach und nach mit reiner und guter Bouillon angefüllt, so lange kochen bis der Sallat völlig mürbe ist. Zuletzt giebt man die Sauce und Tandons zu dem farcirten Sallat, thut etwas Gewürz dabei, und richtet beides an.

192. Tandons von Kalbfleisch mit Fillets von Gurken.

Wenn die Tandons wie ein Fricassée einpassirt und wie an vielen Orten schon gesagt mit einem Bouquet von Kräutern fast weich gekocht sind, so schneidet oder sticht man die abgeschälten Gurken mit einem Ausstecher in beliebiger Façon aus, thut sie in ein Casserole mit 1 Stückchen Butter, Pfeffer und Salz, läßt sie zugedeckt so lange schwitzen, bis sie meistens weich, und die auf derselben befindliche Sauce eingekocht ist, macht ein Lacefon von 3 bis 4 Eyergelb, mit dem Saft von 1 Citrone und etwas Schnitt-

lauch oder Petersilie, und legirt es beim Anrichten damit. Mit Fillets von Sellery macht man es ebenfalls auf diese Art.

So kann man auch Champignons, Muserons, Bechemêle oder Accia, oder alle andere vorgemeldete Saucen, wie auch Auster- und Muscheln-Sauce dazu nehmen. Auch läßt sich Hammelfleisch auf die vorbeschriebene Art präpariren und verändern.

193. Rolets und Poupeés von Kalbfleisch.

Hierzu ist man einer Kalbs-Keule benöthigt. Man lößt die Fricaudeaux aus, häutet solche ab und beputzt sie. Von dem Abgang und was man von der Haut abschabt, macht man Farce nach No. 76. Die Fricaudeaux schneidet man in längliche Streifen, klopft solche mit einem Hackmesser dünn und flach, und hackt sie auf der einen Seite etwas ein, jedoch nur wenig, damit die Schnitte von dem Hackemesser nicht durch das Fleisch gehen. Dann streicht man auf der glatten Seite etwas Farce, wickelt es rund auf und sticht einen kleinen Speiler durch jedes Rolet, damit es beim Kochen nicht wieder von einander geht. Zwischen den Rolets und Poupées ist nur der Unterschied, daß die Rolets flach arangirt, die Poupées aber aufgestellt werden. Wenn nun solche soweit fertig sind, rangirt man sie in einer Braise nach No. 82. oder setzt solche à la Glacé nach No. 167. ein, oder thut sie auf einer Assiette, Schüssel, oder Pfanne, und überzieht sie mit einer Saint Menus No. 80., bestreut sie mit etwas geriebener Semmel und läßt sie im Ofen gar backen. Zu diesen Rolets kann man sich nun einer beliebigen Sauce oder Ragouts von den früher beschriebenen bedienen. Wenn man sie à la Glacé nach No. 162. macht, so paßt besonders ein Ragout von klei-

nen Zwiebeln No. 99. oder von Castanien No. 109. sehr gut dazu.

194. Fricandellen von Kalbfleisch mit diversen Saucen.

Zu den Fricandellen macht man ein gutes Farce wie No. 76. nur etwas steif und feste, damit es sich mit dem Messer dressiren läßt. Man legt sich ein Stück Farce wie ein Ey groß auf den Tisch und giebt ihm mit dem, in warme Bouillon oder in zerschlagenes Ey eingetauchten Messer, die Form eines Cottelets, macht sich auf diese Art so viel als man braucht, bestreicht sie rund herum mit einem, in Ey eingetauchten Pinsel, bannirt solche mit geriebener Semmel und bäckt sie in gelbbrauner Butter. Man wählt sich sodann eine der beschriebenen Saucen oder garnirt auch ein Gemüß, als Spinath oder Sauerampf damit.

195. Escalops von Kalbfleisch mit Cardamomme und Citrone.

Zu den Escalops nimmt man Fleisch aus der derben Keule; wenn es abgehäutet ist, schneidet man es in kleine Stücken wie ein Tauben-Ey groß, und klopft es ganz dünne, läßt etwas Butter auf einem Deckel oder Pfanne nur heiß werden, und legt Stück vor Stück neben einander in solche Butter. Dann wird es auf gelindem Feuer nur so lange gebraten, daß das geklopfte Fleisch auf beiden Seiten steif werde; dann schüttet man dasselbe mit sammt der darunter befindlichen Jus in ein passendes Casserole, bindet ein klein Bouquet Kräuter, 1 ganze Zwiebel und etwas Citronen-Schaale dabei, gießt weiße oder braune Coulis darauf und läßt es langsam kochen, bis es weich ist; zuletzt wird etwas gestoßene Car-

damomme und von 1 oder 2 Citronen der Saft dabei gethan und dann angerichtet. Auch zu diesen Escalops kann man sich aller der verschiedenen Saucen bedienen, auch von Farce kleine Klößchen machen und wenn solche vorher in Salzwasser oder Bouilion blanchirt sind, zu den Escalops bringen, mit Eyergelb und Citronensaft ablegiren und anrichten.

196. Kalbs-Köpfe mit Sauce Douce.

Die abgebrühten Kalbs-Köpfe und Füße kocht man gar, bricht dann die Kinnbacken alle heraus und legt das Fleisch in ein Casserole, giebt die fertige Sauce No. 119. darüber und läßt sie damit langsam durchziehen, damit das Fleisch von der Sauce den Geschmack erhält. Auch kann man Sauce blanc No. 111. oder Sauce à la Hollandoise No. 113. dazu nehmen.

197. Rollade von Kalbs-Kopf, kalt.

Man löset die Knochen aus dem noch rohen Kalbs-Kopf, und breitet auf einer Serviette solchen aus, salzet ihn inwendig und bestreut ihn mit feinen Kräutern No. 84. und 85., kocht 3 bis 4 harte Eyer und legt, wenn solche in $\frac{1}{8}$ geschnitten sind, immer einen Streif Eyer, einen Streif langen Speck und eben solche Streifen von geräuchertem Rindfleisch oder geräucherter Rinderzunge, auf den mit Kräutern bannirten Kopf, rollet und wickelt den Kopf zusammen, bindet denselben in eine Serviette und kocht ihn in einer Bouillon oder noch besser in Consomé No. 134. gar. Dann legt man die Serviette, worin der Kalbskopf befindlich, zwischen 2 Breter, beschwert solche mit Gewichten oder Steinen, und verwahrt dann den Kopf bis zum beliebigen Gebrauch. Man kann solche Rollade aufschnei-

den und mit klarem Consomé anrichten, oder auch eine Galartine, wie bei No. 134. ausführlich beschrieben steht, davon verfertigen.

198. Kalbs-Zungen.

Nachdem man dieselben weich gekocht, und die Haut davon abgesondert hat, behandelt man sie wie die Kalbs-Cottelets, und kann sie mit allen den Veränderungen präpariren, welche No. 168 — 184. von den Cotteletten gelehrt sind.

199. Grenade von Kalbs-Zungen.

Man kocht 4 bis 6 Zungen nicht zu weich. Wenn sie von der Haut gereiniget sind, schneidet man solche in Scheiben nach der Länge, passirt feine Kräuter No. 84. und 85. in Butter, etwas Salz und Pfeffer, und läßt die Zungen darin langsam und nur wenig schwitzen, bereitet sich dann ein gutes Kalbfleisch-Farce nach No. 76., bestreicht ein passendes Casserole mit Butter und setzt solches mit dünnen Speckbarden völlig aus, rangirt die Zungen ebenfalls in das Casserole rund um ein, und bestreicht sodann mit besagtem Farce die Zungen. Von den übrig gebliebenen Zungen, von Hühnermagen und Lebern, auch Kalbsbraten, Champignons und was man sonst hat, macht man ein gutes Salbicom nach No. 79. und füllt solches in der Mitte des Farces, deckt es dann völlig mit Farce zu, so daß alles eben ist, bestreicht es mit Eyern, streut etwas geriebene Semmel darüber, und läßt es an $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen. Wenn man anrichten will, kehrt man es auf der dazu bestimmten Schüssel um und giebt eine Sauce von Citronen oder Orange darunter. Den Speck macht man aber erst davon los.

200. Gratin von Kalbszungen.

Wenn die Zungen gekocht sind, schneidet man die Spitzen davon ab, und macht von diesen und andern Kleinigkeiten ein wenig Salbicom. Die Zungen schneidet man in 3 bis 4 Theile von einander, doch so, daß selbige an dem einen Ende zusammen bleiben, kehret die Zungen wie bei der Grenade in Butter mit passirten Kräutern um und bestreicht eine Assiette, worauf das Gratin formirt werden soll, dünne mit Butter, und trägt gutes Kalbs-Farce einen Finger hoch darauf. Dann rangirt man die Zungen in der Runde und streicht in deren Spalten Farce. In der Mitte läßt man so viel Raum, daß hernach beim Anrichten das Salbicom hineingegeben werden kann, und setzt zur Sicherheit eine runde mit Butter-Papier bewickelte Form hinein, macht es dann mit einem in Eyer eingetunkten Messer glatt, garnirt es zwischen den Zungen mit ausgeschnittenen Essig-Gurken und gebackenen Croutons von Semmeln, bedecket es mit einem nach der Größe der Assiette gestrichenen Butter-Papier und legt auf dasselbe ein Stück ausgerollten Wasser- oder Pasteten-Taig. So bleibt es unter dieser Decke saftig, und trocknet beim Backen nicht aus. Wenn es nun gar ist, und angerichtet wird, thut man das obere davon, nimmt auch die eingesetzte Form hinweg, und giebt das Salbicom hingegen hinein, oder auch in dessen Ermangelung eine Sauce Haché No. 92.

201. Kalbs-Lebern mit verschiedenen Saucen.

Die Lebern werden in einer Braise No. 82. gar gemacht, und dann wählt man sich eine gute Sauce von No. 86 — 183. zu dieser Entreé.

202. Leber = Kuchen oder Grenade von Kalbs = Leber.

Die Lebern werden ausgeschabet, gehackt und durch einen Durchschlag gerieben. Dann weicht man eine Semmel ein, und wenn solche ausgedrückt ist, so rührt man sie mit etwas Butter, feinen Kräutern und ein paar ganzen Eyern wie zu einem Farce auf dem Feuer ab, schneidet nach Proportion der Lebern etwas Speck fein würflich, und bratet ihn mit eben so viel Butter gelb. Dasselbe thut man mit eben so viel würflich geschnittener Semmel, und wenn letztere auch gelbbraun ist, giebt man ein paar fein gehackte Charlotten oder Zwiebeln dazu. Dann thut man alles vorgesagte zu der gehackten Leber, salzet es und schlägt 4 gelbe Eyer dazu, schlägt das Weiße zu Schnee, nimmt etwas Pfeffer und Muskate und thut es daran; bestreicht ein Casserole mit Butter, legt auf dessen Boden Speckscheiben und über solche ein Kalbsnetz. Dann wird das zugerichtete Lebergericht hinein gegeben, mit den Enden vom Netze oben über gut zugedeckt, und dann über $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen gelassen. Beim Anrichten wird eine Sauce Douce No. 121. mit kleinen Korinthen und 1 Glas Wein darin, darüber angerichtet.

203. Endouillen von Kalbs=Leber.

Eine gute Kalbs = Leber wird ausgeschabt und durchgestrichen. Dann weicht man halb so viel Semmel in Milch oder Wasser ein, als man Leber hat, drückt solche Semmel rein aus, rührt sie mit 3 ganzen Eyern, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas feinen Kräutern, wie ein Rührey in einem Casserole auf dem Feuer ab, und melirt es mit der Leber. Dann giebt man von 4 Eyern das Gelbe, etwas Salz, Muskate, $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter und einen guten

Tassen-Kopf voll süßen Rohm dazu, füllt die Maße durch eine Spritze in reine Schweinsdärme, unterbindet solche so lang als ein Messerheft, und bringt sie mit Salz und kaltem Wasser zum Feuer. Wenn sie kochen, läßt man sie noch bei Seite ¼ Stunde darin stehen, dann macht man gelbbraune Butter in einem flachem Geschirr; wenn die Endouillen abgelaufen sind, legt man sie in die Butter, läßt sie warm stehen und nicht viel braten, sonst platzen die Därme entzwei, und richtet sie dann mit der Butter an. Auch kann man ein Gemüße zu diesen Endouillen geben.

204. Endouillen von Kalbs-Gekröse.

Wenn das Gekröse mit Salz abgerieben und öfters gewaschen ist, kocht man solches in Wasser mit etwas Salz weich, zieht es dann wieder in kaltes Wasser, damit es weiß bleibt. Wenn man nun das Gekröse auf ein Sieb hat ablaufen lassen, putzt man es ab, und hackt das gute fein wie geriebene Semmel, rührt vorhero einen Theil eingeweichte Semmel mit Butter, Eyern und Kräutern ab, melirt das abgerührte zu dem gehackten Gekröse, thut Salz, Pfeffer und Muskate, 6 gelbe Eyer und etwas Rohm dabei, füllt es in Därme und macht es wie mit dem vorherbeschriebenen No. 203.

205. Kalbs-Gekröse.

Dies wird auf die vorhergehende Art gereinigt und eingewässert. Nachdem es gar gekocht, macht man dann entweder 1 Sauce von Petersilie und Pfeffer oder von feinen Kräutern darüber, oder bereitet es auch en Fricasseé.

206. Hatelets von Kalbs-Gekröse.

Die gereinigten und gar gekochten Gekröse schneidet man in größere Stücken, passirt Butter und Kräuter und schwitzet mit Pfeffer und Salz die Gekröse so lange, bis die Feuchtigkeit sich verzehrt hat, schiebt dann solche Gekröse auf kleine silberne Spieße oder in deren Ermangelung auf reinliche Hölzer, bestreuet oder bannirt solche mit reiner geriebener Semmel und bratet sie auf dem Rost, wobei sie fleißig mit Butter betröpfelt werden. Beim Anrichten giebt man eine Sauce Haché No. 92. oder fines herbes No. 106. darunter.

207. Hatelets en Marinade fritte.

Die Gekröse werden, nachdem sie gereinigt und gar gekocht sind, zerschnitten und auf kleine Messerklingen lange Speilerchen gesteckt, dann durch eine Claire No. 81. gezogen, ausgebacken und eine Sauce de fines herbes No. 106. darunter gegeben.

208. Kalbs-Gehirn oder Kälber-Brägen à la St. Menus.

Man wässert das Kalbs-Gehirn in Wasser aus, sucht die Splitter von den Knochen heraus, und rangirt den Brägen in ein passendes Casserole mit etwas Salz, einer Zwiebel, Lorbeerblatt und soviel Essig, daß es mit den Brägen in dem Casserole egal und gleich ist. Dann läßt man es zugedeckt ankochen, dann schnell kurz einkochen, bis der Brägen sich beinahe trocken in dem Casserole befindet. Wenn derselbe etwas abgekühlt ist, so legt man ihn auf eine mit Butter bestrichene Schüssel oder Torten-Pfanne, überzieht ihn mit einer St. Menus No. 80., bestreut ihn mit geriebener Semmel und läßt ihn im Ofen ½ Stunde, auch wohl länger gar ba-

ken, bis er gute Couleur hat. Dann giebt man beim Anrichten eine gute Coulis-Sauce, die von No. 86. bis 129. zu wählen ist, darunter.

NB. Weil das Gehirn eine weichliche Speise ist, so ist es nothwendig, daß dasselbe mit Essig anfangs durchgekocht, auch starke und kräftige Sauce darunter gegeben werde.

209. Kälber-Brägen en Marinade fritte.

Das Kalbs-Gehirn wird wie zuvor in einer Essig-Marinade kurz gekocht; wenn dasselbe nun abgekühlt ist, so zieht man es durch eine Claire No. 81. und bäckt es in heißer Backbutter oder Braise aus. Beim Anrichten giebt man ausgebackene Petersilie dabei und eine scharfe Coulissauce darüber.

210. Ausgebackene Kälber-Brägen en Soleil.

Wenn die Kälber-Brägen wie zuvor mit einer Essigmarinade, Salz und Kräutern kurz abgekocht sind, so schlägt man mit einem Pinsel ein paar Eyer klein, bestreicht damit den Brägen Stück vor Stück und bannirt solchen mit geriebener Semmeln und Mehl. Dann bäckt man ihn in Butter aus, bis er gute Couleur hat, und giebt eine gute Coulissauce dabei.

211. Endouillen von Kälber-Brägen.

Der Brägen wird ausgewässert und auf einem Sieb ablaufen gelassen. Dann reibet man so viel Zwieback, wie es Brägen war, hackt den Brägen und rührt solchen durch einen Durchschlag. Wenn es nun von 2 Kälbern der Brägen und eben so viel geriebener Zwieback wäre, so läßt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne schlagen, rührt 4 gelbe Eyer, 2 oder 3 gehackte Charlotten, etwas Muskaten-Nuß und

Pfeffer, nöthiges Salz und einen Tassenkopf voll süßen Rohm dazu, füllt es in eine Spritze und spritzt es in rein gemachte Schweinsdärme, unterbindet solche so kurz als man will, setzet sie dann in kaltem Wasser, worin etwas Salz befindlich, auf das Feuer, und läßt sie langsam ankochen. Nach etlichen Minuten nimmt man solche heraus auf eine Serviette, macht in einer Pfanne oder Casserole-Deckel gelbe Butter, und wenn solche abgekühlt ist, legt man die Endouillen oder Brägenwürste hinein, setzt sie auf langsames Feuer, und wenn die Würstchen durch und durch heiß sind, giebt man solche, auf einer Assiette angerichtet, zur Tafel.

212. Kalbs-Brägen en Coquille.

Die Coquillen sind eine Art Muscheln oder Austerschaalen. Wenn der Brägen in der Marinade, wie No. 208. gesagt worden, abgekocht ist, macht man ein gutes Theil gelbe Butter, passirt etwas feine Kräuter No. 84. mit Pfeffer darein, schneidet die Brägen etwas klein, thut sie zu der Butter, und passirt sie einige Zeit darin mit einem Löffel voll Jus. Dann werden sie in die Coquillen eingefüllt, dicke mit geriebenem Schweizer- Parmesan- oder holländischen Käse bannirt und sie im Ofen backen gelassen, damit solche etwas Couleur erhalten. Beim Anrichten wird dann eine scharfe Coulis-Sauce dazu gegeben.

213. Kälbermilch gespickt en Fricandeaux.

Die Kalbsmilch läßt man mit kaltem Wasser ein paarmal am Feuer ausziehen und zuletzt völlig aufkochen oder blanchiren, dann zieht man solche in kaltes Wasser, putzt sie ab, und spickt die Kalbs-

milch mit feinem Speck, setzt sie dann in eine Braise No. 82. oder rangirt sie à la Glacé No. 162. ein. Wenn sie gar ist, wählt man eine Sauce von No. 86. bis 129., welche alle bis auf die Sauce douce No. 121. dazu passen, und giebt sie unter die Kalbsmilch. Vorzüglich gut schmeckt Citronen- und Orangen-Sauce dazu.

214. Matelote von Kalbsmilch mit Krebsen, Austern und Champignons.

Ein Matelot ist eine Art Ragout fin, wozu die Kalbsmilch nicht so groß wie zu den gespickten Fricandeaux zu seyn braucht, wenn sie nur rein geputzt ist. Auch ist es gleich viel, ob man das Matelot mit weißer oder brauner Coulis macht. Soll es weiß seyn, so legirt man es zuletzt mit gelben Eyern ab, übrigens präparirt man die Matelots auf verschiedene Weise und dann bekommt ein solches Matelot jedesmal seinen Namen von den zusammengesetzten Ingredienzien. Zu dem gegenwärtigen hackt man ein paar Charlotten, passirt solche in wenig Butter, thut die blanchirte und gereinigte Kalbsmilch dazu, und giebt so viel Coulis darauf, daß sie bedeckt ist. Die Champignons passirt man, wie No. 90. schon gelehret worden, auch blanchirt man die Austern mit etwas Wein nach No. 86., und wenn auch die Krebse ausgeputzt sind wie in No. 52., so bringt man endlich alles zu der Kalbmilch, nur nicht die Austern, und läßt es mit dem nöthigen Salz ½ Stunde kochen. Wenn es endlich kurz genug eingekocht, thut man an die Austern etwas Muskate, Pfeffer, den Saft von 1 Citrone, und, wenn man es hat, auch noch ein Stück Krebsbutter daran, läßt es zusammen warm werden und richtet es sodann an.

215. Blanquet von Kalbsbraten.

Ein Blanquet oder weißes Ragout kann man außer vom Kalbsbraten auch eben so gut von Hühnern, Kapaunen, Kalkuten und allen andern Sorten Fleisch und Flügelwerk machen. Indem man es nun zu gleicher Zeit mit den verschiedenen Saucen von No. 86. bis 129. auf mannichfache Art verändert, so benennt man es auch allemal mit nach den Ingredienzien. Zu einem Blanquet von Kalbsbraten schneidet man das braune und die Sehnen vom Fleisch ab, das gute reine und magere Fleisch schneidet man in etwas große aber dünne Scheiben, und macht nachstehende Sauce dazu: man rührt etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne oder Schaum, thut hierein einen Löffel voll Mehl, das Gelbe von vier Eyern, etwas Muskate, Pfeffer, von 1 Citrone den Saft und 3 durchgestrichene Sardellen No. 93., ein Glas Wein und 1 Glas Essig und füllt es mit Bouillon voll, rührt solches dann auf dem Feuer ab, bis es anfängt zu kochen. Hierauf thut man den geschnittenen Braten dazu, passirt es unter einander und läßt es bis zum Anrichten auf einer warmen Stelle stehen. Ein paar gehackte Charlotten oder Zwiebeln passen auch gut dazu.

216. Haché von Braten.

Ein Haché kann man von allen Sorten übriggebliebenen Fleisches oder Federviehs machen, indem man es kalt mit dem Wiegemesser fein zerwiegt. Entweder man bereitet sich hierzu eine Sauce wie die vorhergehende, oder man nimmt eine Hand voll geriebener Semmel, etwas Pfeffer und Muskate, und giebt hierzu 1 Glas Wein und 1 Glas Essig, dann so viel Bouillon oder Jus, als man braucht, und ein Stückchen Butter. Wenn alles verkocht ist,

thut man das Haché oder gehacktes Fleisch dazu, und garnirt es beim Anrichten auf vielfache Art, als:

1) mit Croutons (dies sind gebratene Semmel-Scheiben),
2) mit verlornen Eyern,
3) mit hartgekochten oder geviertheilten Eyern,
4) mit ausgebacknen Eyern,
5) mit Omelets en Rolets und
6) mit Grillade vom Federvieh.

Von allen diesen Dingen werde ich an ihrem Orte weitläuftiger sprechen, und bemerke hier nur blos noch, daß ich es nicht für nöthig halte, mich über das nun folgende Hammel- und Lammfleisch so ausführlich auszulassen, als es mit dem Kalbfleisch geschehen ist, da man sich mit dem einen genau nach der Anweisung des andern richten, und mit dem Lamm- und Hammelfleisch ziemlich alle die Veränderungen machen kann, welche vom Kalb- und und Rindfleisch gelehrt worden. Indeß folgen hier doch der Deutlichkeit halber die vorzüglichsten Sorten.

217. Hammel-Keule à la Glacé.

Die Hammelkeule wird gereiniget, geklopft und in ein passendes Casserole rangirt. Auf dem Boden desselben und neben der Hammelkeule wird der Abputz von Speck und Schinken, Nierenfett und von Bouillon und Jus das abgefüllte Fett, welches man mit dem Namen Braise benennt, gegeben, auch ein paar ganze Zwiebeln, gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, ein Bouquet von feinen Kräutern, ein Lorbeerblatt und gehöriges Salz dazu gethan. Dann läßt man solches Hammel-Entreé langsam braisen. Man muß sich aber sorgfältig hüten, wenn die Hammelkeule beinahe gar und es nothwendig ist, dieselbe umzuwenden, daß man nicht mit Messern oder Ga-

beln Löcher darein sticht, denn dadurch wird nur dem Fleische seine Kraft entzogen. Ist nun das Fleisch mürbe, so nimmt man es heraus und läßt die Sauce ganz kurz braisen, bis die Feuchtigkeit kurz eingekocht oder angebraiset ist, gießt dann das Fette davon rein ab, und giebt nach Verhältniß der Sachen entweder Bouillon oder Jus darunter, läßt damit das unten angegangene losweichen, gießt den Satz durch ein Sieb in ein anderes reines Casserole, legt die Hammelkeule nun wieder in die Glacé, und läßt sie bis zum Anrichten warm stehen. Dann giebt man eine passende Sauce von No. 86. bis 129. darunter.

218. Hammelkeule à la Glacé mit farcirten Zwiebeln.

Die Hammelkeule rangirt man, wie die zuvorbeschriebene, ein, und unter der Zeit, daß solche gar braiset, wählt man sich eine Quantität große egale Zwiebeln; wenn solche ausgehöhlt sind, läßt man sie mit Butter in einem Casserole zugedeckt gar schwitzen, dann füllt man solche mit einem guten Kalbfleischfarce, wie No. 76. beschrieben ist, rangirt die Zwiebeln in eine Schüssel oder Pfanne, zieht eine Saint Menus, wie No. 80. beschrieben steht, darüber, bestreut sie mit geriebener Semmel, und läßt solche ½ Stunde gar backen, daß sie Couleur bekommen, dann schärft man eine gute braune Coulis mit Citrone ab, und gießt sie zu der Hammelkeule, garnirt mit den farcirten Zwiebeln das besagte Fleisch und giebt es zur Tafel.

219. Hammel-Carré à la Hollandoise.

Die Carrés sind die Nierenstücken, wovon man die Cottelets zu machen pflegt. Man häutet das

Carré ab, und haut das Rückrad davon, spickt das am Rückrad gesessene derbe Fleisch, welches man das Fillet nennt, mit Speck und rangirt es ein, wie die Hammelkeule No. 217. Dann marquirt *) man eine gute Coulisſauce von No. 5. und blanchirt eine Hand voll Petersilie; wenn solche abgegossen ist, hackt man sie einigemal durch, thut solche bei der Coulis, giebt von 1 Citrone den Saft und von dem untersten Satz oder Fond, worin das Carré gar gebraiset ist, ein paar Löffel voll dazu, läßt die Coulis etwas durchkochen und richtet es an.

220. Carré vom Hammel au Ris.

Man braise das Carré mürbe. Während dieser Zeit blanchirt man ½ Pfund Reis erst im Wasser, dann kocht man ihn mit Bouillon weich — jedoch steif ab. Wenn solcher abgekühlt ist, wird der Reis gesalzen, etwas Muskate, 2 ganze und 2 gelbe Eyer, auch etwas Butter darein gerührt. Dann rangirt man das Carré auf einer Schüssel, bestreicht solches mit Ey, und überzieht es mit dem präparirten Reis, welchen man fest darauf andrückt. Hierauf bestreicht man das mit Reis belegte Carré mit Butter und Eyern etwas dicke, bestreut es mit Semmel und läßt es im Ofen 1 Stunde backen. Man kann dann eine Olivensauce oder auch die vorherige Coulis darunter geben.

221. Carré vom Hammel à l' Anglaise.

Wenn das Carré wie No. 217. gar gebraiset und eine Coulis No. 5. parat gehalten ist, so thut man darein 2 gehackte Sardellen, 2 gehackte Eyer,

*) Marquiren oder arrangiren heißt vorrichten und zusammenbringen, was zu einer vollständigen Sauce ꝛc. gehört.

eben so viel gröblich durchgeschnittene und blanchirte Petersilie und eben so viel Kapern, läßt es durchkochen und drückt beim Anrichten von 1 Citrone den Saft dabei.

222. Hammelkeule oder Carré à la Choisy.

Die Fleischkeule oder Carré wird abgehäutet, mit Speck linienmäßig durchgespickt und dann mit Speck, Schinken, Gurken und Orangenschaalen, welches alles geschnitten wird, à la Glacé wie No. 217. eingesetzt und gar gemacht, dann passirt man Zwiebeln und Schinken in etwas Butter, giebt Coulis und 1 Glas Wein dazu und läßt es gut durchkochen, thut zuletzt einen guten Löffel voll sauern Rohm und von 1 Citrone den Saft daran, läßt es aufziehen und richtet es dann unter die glacirte Hammelkeule an. Mit den Cottelets vom Hammel richtet man sich nach den Kalbscottelets, und macht wie dort alle möglichen Veränderungen damit. Eben so mit dem Lammfleisch.

223. Gebratenes Lamm mit grüner Sauce.

Der Lammbraten wird mit brauner Butter und Salz ganz einfach gar gebraten, und beim Anrichten eine grüne Sauce No. 130. dabei gegeben.

224. Ballon von Lammskeule.

Aus einem Viertel-Lamm löset man die Knochen heraus, macht von dem losgemachten Fleisch und was von den Knochen abgeputzt wird ein Farce wie No. 76., und füllt dieses Farce in das ausgelößte Fleisch, nähet es zu wie No. 164. bei dem Kalbs-Ballon; läßt es dann, wenn es zuvor gespickt ist, in der Braise gar werden, und wählt sich eine Sauce von Champignons, Sardellen oder Oliven dazu.

225. Grisset-Pastete von Lamms-Tandous und andern Fleisch-Sorten.

Will man eine Grisset-Pastete machen, so richtet man das Fleisch, es sey Kalb, Lamm, Hühner oder anderes Federvieh und Flügelwerk nach No. 185. zum Glacé ein, und läßt es beinahe mürbe und kurz kochen, damit die Sauce nicht hinderlich sey. Auch kann man Krebsschwänze, Morcheln, Champignons und ein gutes Kalbs-Farce mit in ein solches Fricassee thun. Dann wählt man sich ein passendes Casserole, streicht solches gut mit Butter aus und bestreuet es inwendig mit Fadennudeln. Nun stößt man mit den Händen auf einem reinen Tisch einen mürben Teig an, wozu man 1½ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, 4 ganze Eyer und etwa 2 Tassenköpfe voll Milch nimmt, rollt solchen nicht zu dünne, und setzet das ausgestrichene Casserole damit aus, bestreicht nun den Teig dünne mit Farce und füllet das bestimmte Fleisch, wenn solches kalt geworden, mit den Zuthaten von Krebs, Morcheln und dergleichen hinein, bestreicht den Rand desselben mit Ey und decket es mit einem Teigdeckel zu. Wenn der Rand wohl befestigt ist, so macht man in der Mitte eine kleine Oeffnung, damit das Grisset Luft hat, sonst treibt es den Deckel in die Höhe und die Sauce läßt sich dann beim Anrichten nicht zusammenhalten. Hierauf wird oben der Deckel mit Ey bestrichen, und die Pastete muß 1½ Stunde im Ofen backen. Unterdessen sorgt man für eine Sauce, indem das zurückgebliebene von dem in das Grisset gefüllten Fleisch entweder mit einer weißen Coulis vermehrt, und, wenn solches kocht, mit einigem Eygelb und von 1 Citrone den Saft ablegirt wird; oder man rührt ¼ Pfd. Butter zu Sahne, thut 1 Löffel voll Mehl, das Gelbe von 4 Eyern, von 1 Citrone den Saft, etwas Pfeffer und Muskate dabei, giebt so

viel guten Bouillon dazu, als man braucht, und rührt es auf dem Feuer ab. Wenn nun das Griset gar ist und es angerichtet werden soll, sorget man erst, daß das kleine Luftloch oben in dem Deckel mit etwas Teig zugeklebt wird, dann deckt man eine dazu bestimmte Schüssel darauf, kehrt das Casserole um und bringt so das Griset an seinen bestimmten Ort. Nun schneidet man eine runde oder viereckigte Oeffnung in den Boden des Grisets, damit der Vorlegelöffel Platz darin habe, giebt auch einen Theil der dazu bestimmten Sauce hinein, und dann ein gutes Theil aparte in einer Sauciere. Auf solche Weise werden von allen Sorten Fleisch und Flügelwerk Griset = Pasteten zubereitet. Ist ein solches Grisei von Wild, so macht man daran Rolets nach No. 192., rangirt sie in das Griset und verfährt wie oben stehet. Zu Wild und Geflügel nimmt man braune Sauce, welche man zwischen No. 86. bis 129. nach Befinden der Umstände wählen kann.

226. Schweinskeule à la Broche.

Von einem frischen Schweins-Schinken, wenn solcher eine halbe Stunde am Spieß gebraten hat, läßt sich die Haut sehr leicht abstreifen. Dann besticht man den abgeschälten Schinken mit hinlänglichem, geschnittenem Zimmt und Nelken, bestreuet oder bannirt ihn mit geriebenem Grobbrod nebst hinlänglichem Salze, läßt ihn gar braten und giebt eine Marmelade von Kirschen, Pflaumen oder Hanebutten dabei Zu einer solchen Marmelade werden die Früchte erst gewaschen, dann im Wasser so lange gekocht, bis man die Steine vom Fleisch absondern kann. Unter der Zeit, daß das Fleisch davon nun gehackt wird, läßt man das Kirsch- oder Pflaumen-Wasser bis auf ein paar Löffel voll einkochen, dann melirt man es mit dem gehackten, macht es hinläng-

lich süße, würzt es mit Nelken, Zimmt und Citronenschaale und verdünnt es mit 1 oder ein paar Gläsern Wein. Sind es Hanebutten, so läßt man solche im Wasser weich kochen, streicht dieselben durch ein Haartuch, würzt und süßt sie wie vorgemeldet. Außerdem kann man auch picante Saucen, als: Sauce Rober, Sauce Charlotte, Sauce à l' Espagnole, Sauce Italienne, Purré von Zwiebeln und andre scharfe Saucen mehr darunter geben.

227. Schweins-Carré und Schweins-Cottelets.

Mit den Schweins-Carrés macht man es eben so wie mit den gebratenen Keulen oder Schinken, indem man eine vorbeschriebene Marmelade oder Sauce dazu giebt. Die Cottelets macht man wie 173. bemerkt ist, und giebt außer andern Saucen besonders gern die Sauce à la Rober No. 102. darunter. Ueberdies giebt man auch fast alles Gemüse zu Schweins-Cottelets, als: Sauerkohl, Braunkohl, Erbsen, Linsen, Bohnen, weiße und gelbe Rüben, Spinath, Morcheln und andre mehr.

V. Abtheilung.

Vom wilden und zahmen Federvieh und Flügelwerk, vom großen und kleinen Wildpret, Pasteten, Aspics, Endouillen und Würsten, Frutiren und ausgebackenen Sachen.

228. Hühner en Surprise.

Beim Flügelwerk muß man besonders darauf sehen, daß das Thier, wie schon früher einmal gesagt

worden, wenn es geschlachtet ist, trocken abgepflückt und nicht im Wasser abgebrühet werde, und daß man das Geschlachtete im Sommer 24 Stunden, ganz junge Küchlein aber wenigstens 12 Stunden gehörig auskühlen läßt. Wenn nun solche junge Hühner gereinigt sind, tranchirt man sie und richtet sich hierbei nach ihrer Größe, läßt solche auch wohl ganz, wenn dieselben gar zu klein seyn sollten; passirt dann feine Kräuter No. 84. in Butter und giebt die jungen Hühner mit etwas Salz und Pfeffer dabei, läßt sie etwas auf dem Feuer zugedeckt schwitzen, füllt das Casserole mit Bouillon an, und läßt sie noch ½ Stunde langsam kochen. Während dieser Zeit macht man einen guten Kalbfleischfarce nach No. 76. Dann macht man sich einen Kasten vom Papier, so groß als man ihn bedarf, wie bei No. 171., bringet alles darin, und wenn es mit Speck gut zugedeckt ist, wie bei den erwähnten Cottelets ausführlich gesagt worden, bäckt man es ½ Stunde gar, schneidet sodann in den Kasten oben eine hinlängliche Oeffnung, nimmt den Speck von oben mit einem Löffel herunter, desgleichen auch die Citronenscheibe, auf welche letztere man in ein Casserole ein paar Löffel voll Coulis blanc No. 4., ferner 1 Glas Wein und etwas Gewürz giebt; dies läßt man durchkochen und legirt es ab. Beim Anrichten gießt man die Sauce durch ein Sieb, die eine Hälfte in den Kasten über die Hühner, die andere Hälfte in eine Sauciere dabei.

229. Junge Hühner en Boudin blanc.

Die rein gepflückten und abflammirten Hühner schneidet man auf dem Rücken auf und löset die Knochen heraus. Von etwas Kalbfleisch macht man ein feines Farce No. 76., füllt die Hühner, nähet sie auf dem Rücken zusammen und rangirt solche in einer Braise No. 82. Wenn sie ½ Stunden gekocht

haben oder nach ihrer Größe und Beschaffenheit etwas länger, nimmt man solche aus der Braise heraus, macht in einem passenden Casserole einen Theil gelbbraune Butter und legt die Hühner darein, sie brauchen nur ein wenig Couleur zu haben, so werden sie mit der Butter, worin sie liegen, warm angerichtet, vorhero aber der Zwirn, womit sie zugenähet waren, herausgezogen. Auch kann man ein paar kleine Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und etwas Citrone mit in die Butter legen.

230. Boudin blanc von alten Hühner-Brüsten.

Wenn man von ein paar alten Hühnern eine Suppe gekocht hat, und solche gar sind, schneidet man die Brüste ab, hackt sie fein wie geriebene Semmel, und weicht eben so viel abgeschälte Semmel in Milch oder Wasser ein. Nachdem man von letzterer durch eine Serviette die Feuchtigkeit abgedrückt hat, thut man die Semmel bei die gehackten Hühnerbrüste, giebt das Gelbe von 6 Eyern, ein gutes $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck in feinen Würfeln ausgebraten, etwas Muskate und Salz dazu, läßt in $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, etwas feine Kräuter No. 84. und ein paar ganze Zwiebeln bis auf den dritten Theil einkochen, und gießt durch ein Sieb die Milch zu den Hühnerbrüsten. Wenn es gut durcheinander gerührt ist, füllt man durch eine Spritze die Masse in Därme, unterbindet solche nach Gutdünken, setzt sie in kaltes Wasser, worin etwas Salz und Kräuter seyn können, zum Feuer, und läßt sie nach und nach bis zum Kochen darin liegen. Wenn man sie aus dem Wasser nimmt, legt man sie in gelbbraune Butter, erhält sie bis zum Anrichten warm, und giebt sie mit der Butter, worin sie zuletzt gelegen, auf den Tisch.

231. Junge Hühner à la Crapaudine.

Die rein geputzten Hühner werden ausgenommen und eingebogen, als wären sie zur Suppe bestimmt. Dann schneidet man ihnen den Rücken heraus, und klopft ein jedes mit dem Hackemesser, damit solche Hühner breit und flach werden. Hierauf thut man feine Kräuter No. 84. und 85. in ein gut Theil Butter; wenn gedachte feine Kräuter weich passirt sind, wendet man die Hühner öfters darin um, salzet solche, giebt etwas Pfeffer dabei, bestreicht einen heißgemachten Rost mit Speck, legt die Hühner darauf, und läßt sie langsam braten, bepinselt sie oft mit Kräuterbutter, bestreuet sie auch wohl zuletzt mit etwas geriebenem Zwieback, und beim Anrichten giebt man eine Sauce de fines herbes No. 106. darunter.

232. Junge Hühner en Cottelets.

Von einem jeden Huhn lassen sich nur 4 Cottelets machen. Man schneidet das letzte Flügelgelenk oben bei den Brustknochen ab, jedoch so, daß die eine Seite der Brust an dem gedachten Flügelgelenk sitzen bleibt. Mit den Keulen macht man es eben so, und läßt den untersten Knochen daran. Den in der Mitte befindlichen Keulenknochen schneidet man heraus, streift von allen 4 Theilen die Haut ab, und hackt es erstlich flach wie Cottelets, dann legt man dieselben in eine Kräuterbutter, wie die Hühner à la Crapaudine, mit etwas Salz und Pfeffer, bratet solche auf einem Roste, giebt beim Anrichten eine Sauce de fines herbes oder Sauce Haché No. 92. darunter, oder garnirt auch ein feines Gemüße damit.

233. Gebratene Hühner mit Petersilie gespickt.

Wenn die jungen Hühner gereinigt und aufdressirt sind, so spickt man solche anstatt des Specks mit junger Petersilie, steckt sie an den Spieß, begießt sie gleich mit gelbbrauner Butter, und bratet sie mit dem nöthigen Salze gar. Beim Anrichten macht man einen Theil braune Butter, läßt die abgeschnittene Schaale von einer Citrone darin etwas braten, drückt den Saft von der Citrone wie auch ein paar Löffel voll Jus dazu, und wenn es einmal aufgekocht hat, giebt man etwas über und unter die Hühner, oder auch eine andere Coulissauce nach Gefallen dabei.

234. Gespickte Hühner à l' Orange.

Wenn die Hühner wie zuvor zum Braten dressirt sind, schälet man von ein paar Orangen die Schaale, schneidet solche wie Speck in längliche Streifen und spickt die Hühner damit. Auch kann man die eine Seite von den Hühnern mit Orange, die andere Seite mit Speck bespicken, bratet sie am Spieß mit Butter und etwas Salz gar, drückt den Saft von den Orangen in eine dazu bestimmte Coulis und giebt sie beim Anrichten unter die Hühner. Sehr gut passen hierzu Austern- Muscheln- Trüffeln- und andere Saucen, wie No. 86. bis 129. beschrieben, nur nicht die Sauce douce.

235. Farcirte Hühner à l' Ecrevisse.

Man farcirt die Hühner wie Boudin blanc, braiset sie gar und kocht einige Krebse ab, wie No. 52. zu lesen ist. Wenn man die Hühner anrichten will, ziehet man den Zwirnfaden heraus und sticht die großen Krebsscheeren wie auch die kleinen

Beinchen auf den Seiten hinein. Die Nase oder obere Schaale aber paßt man vorne, wo der Hals ist, und befestigt die Krebsschwänze über den Hühner-Steiß; legirt dann mit 1 Stück Krebsbutter und 3 bis 4 gelben Eyern, eine Portion weiße Coulis No. 4. und giebt sie unter die gedachten Hühner.

236. Junge Hühner au Ris.

Die rein geputzten Hühner läßt man in einer Braise No. 82. beinahe gar werden. Unter solcher Zeit bereitet man ½ Pfd. Reiß, mehr oder weniger, nachdem man bedarf, wie No. 220. zum Hammel-Carré. Wenn die Hühner abgekühlt sind, bestreicht man sie mit ganzen Eyern, damit der Reiß, mit welchem man sie überzieht, festsitzen bleibt, bestreicht sodann den Reiß etwas dicke mit Butter und dem Gelben von Eyern, giebt etwas geriebene Semmel darüber, und bäckt solche gleich auf der bestimmten Schüssel im Ofen 1 Stunde lang. Beim Anrichten giebt man eine gute Sauce, allenfalls Sauce Haché No. 92., darunter.

237. Junge Hühner en Rollets mit Austern-Sauce.

Hierzu nimmt man etwas große, aber junge Hühner. Wenn sie recht wohl gereinigt sind, löset man die Knochen heraus wie No. 229. zu den Boudin blanc, breitet die ausgelöseten Hühner auf eine Serviette aus, und streicht etwas passirte feine Kräuter, Salz und Pfeffer, oder auch einen guten Farce auf der inwendigen Seite, wickelt die Hühner auf, damit der Steiß auswendig zu liegen kömmt, nähet sie gehörig zu, damit die Hühner beim Kochen sich nicht aufwickeln können, und läßt sie in einer guten Braise No. 82. langsam gar werden. Beim Anrichten giebt man die Austersauce No. 86. darunter.

238. Pastete von jungen Hühnern mit Trüffel-Sauce.

Wenn die Hühner wohl gereiniget sind, tranchirt man solche, passirt sie in einem Casserole mit Butter, Kräutern, etwas Pfeffer und Salz auf gelindem Feuer, und hält sich ein Farce nach No. 76. bereit. Unter der Zeit, daß die Hühner passiren oder schwitzen, macht man einen Butterteig von 1 Pfund Butter, 1½ Pfd. Mehl, 2 Eyern und 2 bis 3 Tassenköpfen voll kalt Wasser auf folgende Art: die Butter knetet man mit den Händen auf dem Backtisch mit kaltem Wasser so lange, bis sich keine Körner mehr in der Butter merken lassen, dann thut man sie wieder in frisches kaltes Wasser, damit sie hart wird. Hierauf legt man erst 1 Pfd. Mehl auf den Tisch, macht in dessen Mitte eine Höhlung, schlägt 2 Eyer ganz darein, giebt von der ausgewaschenen Butter so viel als ein Ey groß dabei, und gießt nach und nach die 2 Tassenköpfe voll kalt Wasser hinzu, schlägt es erst mit dem Messer, zuletzt mit den Händen durch, und arbeitet das 1 Pfund Mehl, welches auf den Tisch gelegt war, auf diese Art zusammen, streuet von den ½ Pfd., welches zurückgeblieben, beim Ausrollen des Taiges nach und nach unter, trocknet nun die ausgewaschene Butter mit einer Serviette ab, legt solche in den Teig, schlägt die Kanten und Ecken desselben über die Butter und fähret mit dem Ausrollen fort, siehet aber öfters darnach, daß der Teig nicht auf dem Tisch festsitzen bleibt; wenn der Taig nicht mehr dünner gerollt werden kann, schlägt man von beiden Seiten einer Hand breit den Teig so oft über einander, bis beide Seiten zusammen kommen, streuet frisches Mehl unter und rollt den Teig wieder so dünne als das erstemal, schlägt den Teig wiederum wie zuvor zusammen, und rollt solchen zum dritten Male aus.

Bei diesem 3ten und letztenmale läßt man den Teig etwas dicker, etwa eines halben Fingers dick, schneidet nun ein solches Stück Teig zum Boden auf die zur Pastete bestimmte Schüssel, bestreicht diesen Teig-Boden mit Farce eines Fingers dick und rangirt die passirten Hühner hinein, überstreicht solche mit noch zurückgelassenem Farce, schneidet einen Bogen Papier rund und so groß, daß derselbe über den Rand herausreicht, bestreicht das Papier mit kalter Butter und deckt es über den Farce und Hühner. Dann bestreicht man den Teigrand mit Eyer und schlägt ein anderes Stück Teig über die Pastete, drückt es auf dem Rand fest, und schneidet mit einem trockenen Messer den überhängenden Teig rund herum ab, rollt denselben wieder aus und belegt davon auf dem Deckel einige Blätter oder Zierrathen, in der Mitte aber läßt man ein kleines Luftloch. Wenn alles dies geschehen, so läßt man die Pastete gar backen, sodann schneidet man solche oben hinlänglich auf, damit der Vorlegelöffel darin Platz hat, und giebt eine Trüffelsauce No. 91. darein. Außer Trüffeln können auch Champignons, Morcheln, Krebse u. s. w. in dergleichen Pasteten genommen werden, auch kann man sie auf die vorgeschriebene Art von Tauben, Kalkuten, Kalbfleisch, Lammfleisch, Wild und anderm Flügelwerk machen.

239. Junge Hühner à la Braise.

Den reingemachten Hühnern werden die Füße eingebogen oder auch nur mit der Packnadel und Bindfaden angezogen, in einer Braise No. 82. rangirt und gar gemacht, dann wählt man sich eine Sauce unter No. 86. bis 129., wozu man gerade die Ingredienzien vorräthig hat, und giebt sie beim Anrichten darunter.

240. Hühner en Fricasseé.

Zum Fricasseé werden die Hühner recht klein geschnitten; hierauf läßt man sie ein paarmal warm werden, etwas ausziehen und blanchiren, und passirt sie dann gerade so, wie beim Kalbsfricasseè No. 185. beschrieben worden. Zuletzt wird es ablegirt und mit Citrone etwas geschärft.

Alles, was bis jetzt von den Hühnern gesagt und beschrieben worden ist, läßt sich auch auf die Capaunen und Kalkutten oder Truthühner anwenden, und daher halte ich es nicht für nothwendig, alles dieses einzeln noch einmal zu wiederholen. Doch sollen jetzt einige Veränderungen von Kalkuten nachfolgen, welche bei den Hühnern nicht statt finden konnten und daher noch nicht gesagt worden sind.

241. Kalkute en Tortue oder als Schildkröte.

Wenn ein Kalkutischer Hahn gereinigt und abflammirt ist, so lößt man aus solchen, wie bei den Hühnern en Boudin blanc No. 229., die Knochen heraus, und wenn derselbe farcirt und zugenähet ist, bindet man denselben die ausgelößten Keulen 2 Finger breit, in Gestalt einer Birne oder eines Apfels, vom Leibe ab und braist solchen alsdann gar. Auch die abgelößten Füße, Hals und Kopf, zusammen gebunden, braist man mit in der Bouillon oder in derselben Braise. Den farcirten und ausgelößten Kalkuten kann man aber dichte voll spicken und beim Anrichten mit einer Glacé No. 3. glaciren. Wenn der Bindfaden heraus und auch von den abgebundenen Keulen der Bindfaden abgeschnitten ist, so haut man das untere Theil der Füße ab, und sticht das abgehauene Ende des Fußes an den Ort, wo der ausgelößte Flügel gesessen hat, damit die stumpfen Zehen des Fußes heraus zu stehen kommen. Von

dem Kopf, welchem man den untern Theil vom Schnabel schon roh abgeschnitten hat, hauet man noch die obere Spitze des Schnabels ab, läßt vom Hals die Länge eines Fingers am Kopfe stehen, und sticht dieses Ende in den Kalkut. Ein anderes Stück vom Hals aber steckt man hinten über den Steiß hinein, so wird es große Aehnlichkeit mit einer Schildkröte durch diese Behandlung erhalten. Beim Anrichten giebt man eine gute Trüffel- oder Champignons-Sauce dazu. Zum Fricasseé von Kalkuten richtet man sich nach dem Fricasseé von Hühnern No. 240. Und wenn von dem Vorhergehenden die Nebenumstände oder Verzierungen wegbleiben, so ist ein Ballon von Kalkute fertig und kann jede beliebige Sauce darunter gegeben werden.

242. Kalcute en Casserole au Ris.

Man passirt den rein gemachten Kalcute mit Butter und feinen Kräutern, etwas Mehl dabei gestobt, Salz und Bouillon, und läßt solchen beinahe gar kochen. Unter solcher Zeit blanchirt man wohl ¾ Pfund Reiß und läßt solchen mit Bouillon, jedoch nicht zu weich kochen. Wenn der Reiß etwas erkaltet ist, kann man wohl 3 oder 4 gelbe Eyer, etwas Butter und Salz daran thun. Dann muß man 1 Casserole, welches sowohl den Reiß als auch den Kalcute in sich fassen kann, gut mit Butter ausstreichen, mit Papier aussetzen, und das Papier nochmals stark bestreichen, mit geriebener Semmel ausstreuen, und nun mit dem Reiß aussetzen; hierzu bedient man sich eines Mundlöffels in zerschlagenem Eye naß gemacht; damit läßt der Reiß sich sehr gut und egal in dem Casserole anstreichen. Dann thut man den Kalcute in den Reiß, jedoch nur mit wenig Sauce, denn sobald zu viel Sauce oder Feuchtigkeit mit in den Reiß, so wie auch in

jede andere Pastete hinein kömmt, würde sich die Sauce durchdrängen und beim Umkehren würde es nicht glatt und eben aus dem Casserole gleiten, sondern festsitzen bleiben, mithin zerreißen. Nun kann man auch Morcheln, Krebse, Trüffeln, Champignons und andre Ingredienzien mehr mit unter die Kalcuten in den Reiß nehmen. Dann deckt man den eingerichteten Kalcute mit einen Reißdeckel zu, bestreicht ihn oben fest und gut mit Eyern, bannirt ihn mit geriebener Semmel und läßt das Casserole $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen. Die zurückgebliebene Sauce legirt man mit etlichen Eyergelb und Citronensaft ab und giebt solche aparte. Wenn nun angerichtet werden soll, deckt man eine bestimmte Schüssel auf das Casserole und wendet beides zugleich schnell um, hebt das Casserole ab, und ziehet das Papier, im Fall es an dem Reiß festsitzen sollte, davon ab. Hat man die Butter nicht geschont, so wird es sehr gut abgehen.

243. Kalcute en Herisson.

Der Kalcute wird wie zuvor en Ballon farcirt, und in der Mitte etwas stark gespickt. Von 1 Schock Krebsen macht man die Scheeren ab und beim Anrichten besticht man den Kalcute damit dichte voll, und giebt eine Sauce von Trüffel No. 91. darunter.

Bei Kalcute à l' Ecrevise richtet man sich genau nach den Hühnern No. 235. Eben so macht man ihn en Roulets nach No. 237. oder als Boudin blanc nach 230. oder à la Braise und wählt sich hierzu eine beliebige Sauce.

244. Truthahn-Brüste mit Veränderungen.

Diese kann man auf verschiedene Art bereiten. Nachdem die Kalcuten-Brust abgebraten und in

Scheiben geschnitten ist, giebt man sie entweder mit einer zu wählenden Sauce zur Tafel, oder macht ein Ragout von Austern, Muscheln und Trüffeln darüber; oder macht auch von dem Fleisch ein Salbicom nach No. 79., füllt es in kleine Pasteten oder giebt es in Formen und Grenadins zur Tafel.

245. Junge Hühner, Kapaunen oder Calcuten en Domino.

Man dressirt von obigen Federvieh eins oder mehrere zum braten, dann macht man einen Butterteig wie bei No. 238. zur Pastete, rollet ein Stück Teig aus und belegt fest das gedachte Huhn oder Federvieh damit rund um, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, wickelt es da hinein, umbindet es mit Bindfaden, und läßt es am Spieß gar backen. Beim Anrichten wird das Papier davon abgemacht, und eine gute und kräftige Coulissauce ist dazu passend.

246. Hühner, Capaune oder Kalcute à la Marleé.

Das dazu bestimmte Thier wird dressirt, in einer Braise gar gebraten, und in der gedachten Braise kalt werden gelassen. Dann macht man wie zuvor einen Butterteig und umwickelt auf einer Schüssel oder Pfanne das Huhn, Capaun oder Kalcute mit gedachten Teig. Den übrigen Teig stößt man mit noch 2 Eyerdottern und mit etwas Mehl zusammen, damit es ein mürber Teig wird, rollt diesen aus und schneidet mit einem Backrade schmale Streifen daran. Wenn nun das in Teig eingewickelte Huhn mit Eyern gehörig bestrichen ist, so belegt man es übers Kreuz (×) in Form eines Gitters mit den ausgeschnittenen Teigstreifen, läßt es vollends

gar backen und giebt beim Anrichten eine Sauce à l' Orange dazu.

247. Gebratene Gänse oder Enten mit Meerettig-Crême.

Wenn die Gänse oder Enten von den Federn gereiniget sind, flammirt oder sengt man sie ab, nimmt sie aus und wäscht sie inwendig und außen recht sorgfältig und rein ab, nur das lange Auswässern bei allen Fleisch- und Flügelwerk ist nachtheilig, weil man dadurch dem Fleisch die Kräfte entzieht. Hierauf wird die Gans oder Ente am Spieß oder in einer Braise No. 82. gar gebraten, und beim Anrichten nachstehender Meerettig-Crême dazu gegeben. Man hackt den geriebenen Meerettig mit einem Wiegemesser ganz fein, passirt einen Löffel voll Mehl in Butter, thut den Meerettig dabei, und wenn solcher rasch durchgerührt ist, so giebt man nach und nach kochende gute Milch dazu, läßt eine ganze Zwiebel und ein Stück rohen Schinken darin eine Weile kochen und streicht den Meerettig durch ein Haartuch oder Haarsieb. Auch wird sehr häufig Braunkohl mit Kastanien dazu gegeben.

248. Gänse oder Enten mit farcirten Gurken.

Man bratet oder macht sein Entreé in einer Braise No. 82. gar. Von den Gurken, welche gerade und egal seyn müssen, schneidet man erstlich die beiden Spitzen oder Enden ab, und höhlet sie dann aus. Hernach erst werden sie abgeschält und mit einem Citronen-Reißer geritzt, mit reinen Wasser ausgespült und einmal überblanchirt, mit Farce No. 76. gefüllt, und mit Butter und ein paar Zwiebeln in einem Casserole langsam schwitzen gelassen, gehöriges Salz dabei gegeben und nach und nach

ein paar Löffel voll Jus No. 2. darauf gefüllt. Wenn die Feuchtigkeit kurz eingekocht und verzehrt ist, giebt man hinlänglich braune Coulis No. 5. darauf, und würzt es mit dem Saft von 1 Citrone und etwas Pfeffer. Dann richtet man solche Gurken unter Gänse oder Enten an. Auch kann man die farcirten Gurken, wenn solche halb gar sind, auf einer Schüssel oder Tortenpfanne rangiren, eine Saint Menus No. 80. darüber ziehen, mit geriebener Semmel banniren, im Ofen backen bis sie eine gute Couleur haben, und eine abgeschärfte Coulis-Sauce darunter geben.

249. Gans oder Ente en Ballon.

En Rollets, en Tortue à l' Ecrevice und en Herrison. Bei allen diesen Veränderungen kann man sich genau nach der Vorschrift richten, welche bei Hühnern und Kalkuten unter diesen Nahmen gelehrt worden ist.

250. Gänse, Enten, Hühner oder Kalcuten en Harlequin.

Die Gans oder was es sonst für Flügelwerk ist, wird en Ballon oder Boudin blanc wie No. 229. gar gebraist und darin erkalten gelassen, dann bäckt man weiße, gelbe, grüne und rothe Omelets auf folgende Art: Man bestreicht mit abgeklärter Butter einen zinnernen Teller und gießt von 2 oder 3 Eyern das Weiße darein; setzt sodann den Teller mit dem darin befindlichen Eyerweiß auf einen dazu passenden Topf oder Casserole, mit kochendem Wasser, deckt es mit einem Kupferdeckel zu, und legt oben auf ein paar glühende Kohlen, damit es von oben bäckt, so erhält man weiße Omelets. Mit den Gelben macht man es eben so, rührt nur das Gelbe

vom Ey in einem kleinen Casserole durch, gießt es auf den mit Butter bestrichenen Teller und bäckt solches wie das Weiße auf kochendem Wasser steif. Zu dem Grünen wird eine Hand voll Spinath gelesen und gewaschen, in einer Serviette rein ausgedrückt, der Spinath in einem Mörser gestoßen, und durch eine Serviette oder Haartuch der grüne Saft rein ausgepreßt. Diesen Saft läßt man in ein kleines Casserole laufen, worinnen reines Wasser kocht, so wird ein grüner Schaum heraus kochen. Diesen füllet man mit 1 Löffel auf ein Haarsieb, läßt ihn abtröpfeln, rührt solchen nachher mit einem Theelöffel voll Milch glatt, und melirt ihn dann mit dem Weißen von 2 oder 3 Eyern, bestreicht einen Teller mit Butter, gießt die grüne Maße hinein und bäckt es auf kochenden Wasser wie die 2 ersten Omelets steif. Zu den rothen Omelets kocht man ein Stückchen rothen Flor eine Weile im Wasser, dann drückt man den Flor rein aus, und läßt das rothe Wasser bis zur Trockne einkochen, rührt nun das Weiße von 2 oder 3 Eyern in das Casserole, bis das ganze angesetzte Rothe sich abgelößt hat, und bäckt dann in einem bestrichenen Teller über kochendem Wasser die rothen Omelets. Wenn nun jeder derselben auf einen Bogen Papier gelegt ist, schneidet man egale Blätter davon, bestreicht den vorgerichteten Ballon stark mit dem Gelben von Eyern, und belegt ihn nun mit den bunten Blättern eine Couleur gegen die andere, bis er voll ist; dann bestreicht man es dünne mit geschmolzener Butter, belegt es mit dünn geschnittenen Speckscheiben, deckt es mit Papier zu, legt, wenn man Zeit hat, hierüber noch eine Decke von Teig, passet ein umgekehrtes Casserole darüber und setzt es 1 Stunde im Ofen, damit es durch und durch heiß wird. Beim Anrichten nimmt man das Casserole wieder herunter, Papier und Speck ebenfalls ab, und giebt eine

Sauce von hächirten Trüffeln darunter; siehe No. 92. Auf diese Art kann man alle Fleischsorten, auch farcirte Kalbs-Kottelets so bunt auslegen, nur muß man über die Omelets allemal Speck und Papier beim Backen decken.

251. Gans oder Ente farcirt.

Hierbei richtet man sich ganz nach den Boudin blanc No. 229. und giebt vorzüglich gern ein Kastanien-Ragout No. 109. oder Zwiebel-Ragout No. 99. dazu. Doch kann man sich auch eine andere beliebige Sauce wählen, und eben so Braunkohl, Sauerkraut, Rüben und andre Gemüße zu diesem Geflügel auftragen.

252. Naschkuchen von jungen Tauben.

Wenn die jungen Tauben, ohngefähr 4 Stück, gereinigt sind, kann man sie farciren oder es auch nicht thun, und sie in einem Casserole mit hinlänglicher brauner Butter, ein paar Zwiebeln, 1 Wurzel und nöthigem Salz, zugedeckt langsam abschmoren lassen. Unter dieser Zeit schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck in feine Würfeln, und bratet ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter bis er gelb ist, thut noch einmal so viel ebenfalls in Würfel geschnittene Semmel, als es Speck war, dazu, und läßt sie damit gelb und hart rösten; dann schlägt man 8 ganze Eyer mit einem Quast oder Quirl völlig klein zu dem gerösteten Speck und der Semmel, und verdünnet es mit $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, setzet nun einen Teigrand auf eine Mittelschüssel, läßt diesen im Ofen trocknen, giebt dann die Maße mit etwas Muskate und Salz zurecht gemacht in den Rand und läßt es 1 Stunde backen. Beim Anrichten desselben schneidet man die geschmorten Tauben in der Mitte von einander und drückt solche oben in den sogenannten Naschkuchen ein.

253. Junge Tauben en Gratin.

Die Tauben können jung und klein seyn. Sie werden ausgelöset und farcirt wie die Boudin blanc No. 229. und auf der Assiette wie die Kalbszungen No. 200. rangirt, mit Croutons von Semmel und kleinen Gurken garnirt, mit Speck bedeckt, über den Speck Butterpapier und dann ein Deckel von ordinairen groben Teig gedeckt, damit sie nicht so austrocknen. Beim Anrichten giebt man eine gute Coulissauce darüber.

254. Geschmorte Tauben mit Wachholder.

Wenn die Tauben gereinigt und aufgespeilt sind, rangirt man sie mit gelber Butter, einem Paar Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und dem nöthigen Salz in ein Casserole und läßt sie langsam schmoren; hackt nach Proportion seiner Tauben etwa einen Löffel voll Wachholderbeeren, und wenn die Tauben fast gar sind, so thut man den Wachholder dabei, und läßt solchen mit den Tauben schmoren. In einem kleinen Casserole macht man während dem etwas braune Butter, röstet in derselben eine Hand voll gerieben Brod so lange, bis selbiges kraus wird, richtet die Tauben mit allem was dabei ist, an, und schüttet die geröstete Butter und Brod darüber.

255. Fricasseé von Tauben.

Mit diesen richtet man sich genau nach dem Hühner-Fricasseé No. 240. oder nach No. 185. Eben so kann man sie farciren und à la Braise machen und sich nach der Vorschrift bei den Hühnern richten. Alle Saucen von No. 86. bis 129. passen gut dazu. Zur Veränderung kann man sie auch wie junge Hühner braten und ein Compôte dazu geben.

256. Gebratene Fasanen oder Rebhühner.

Die Fasanen werden wohl gereinigt, der Kopf abgeschnitten, aber nicht gerupft, die Füße aber daran gelassen; dann werden sie entweder gut gespickt oder am Spieße gebraten, oder auch mit Speck umwickelt und in der Pfanne gebraten, und wenn sie gut sind der Speck abgenommen. Beim Anrichten wird dann der Kopf mit den Federn als Zierde wieder daran gesteckt. Will man außer dem gewöhnlichen Sauerkraut lieber eine Sauce dazu geben, so wählet man sich unter Trüffelsauce, Orangensauce, Acciasauce, Logasauce, Sauce à l' Italienne oder Ragout von Champignons. Eben so gern macht man die Fasanen und Rebhühner auch à la Braise.

257. Pastete von Fasanen.

Man kann hierzu entweder den gereinigten Fasan tranchiren oder auch ganz lassen, jedoch schneidet man demselben gern den Rücken heraus, so läßt sich solcher gut vorlegen. Hierauf marinirt man den Fasan mit feinen Kräutern No. 85., Pfeffer, Salz, Citronen und Essig ein, dann macht man einen Farce nach No. 76. Im Fall man kein Wild dazu hat, macht man denselben von Kalbfleisch oder auch von Hammelkeule, und melirt zuletzt die Marinade, in welcher der Fasan gelegen hat, mit dem Farce. Nun bereitet man sich hiervon eine Pastete, wie No. 238. bei den Hühnern beschrieben ist. Soll es aber eine Pastete von gebranntem Teig seyn, welche man dressirt nennt, so wird, wie nachstehet damit verfahren: Man schüttet 2 bis 3 Pfund ordinaires Mehl auf den Backtisch, läßt in einem Casserole Wasser völlig kochen, und thut in solches kochende Wasser 1 Stück Butter oder sonstiges Fett oder Braise, damit der Teig nicht spröde wird, sondern sich gut bearbeiten läßt. Mit diesem völlig

kochenden Wasser rührt man das Mehl an und stößt es mit beiden Händen derb durch, bis der Teig steif und feste wird. Wer es nun versteht, eine Pastete aus einem Stück Teig zu dressiren, mag es thun, wer dies aber nicht kann, rollet den Teig aus und schneidet sich erst einen Boden so groß, wie er die Pastete haben will. Unter diesen Boden leget man sogleich einen mit Ey bestrichenen Bogen steif Papier, krempet den Rand des Teigbodens eines Daumens breit in die Höhe, und bestreicht denselben auf der inwendigen Seite mit Ey. Von den vorräthigen Teig schneidet man ein Band eine gute Hand hoch und von beinahe eines Fingers Dicke und setzt dieses Band gegen den kleinen Rand des Bodens, drückt es mit den Händen fest an und kneipt den kleinen Rand mit einem Kneipeisen, damit das hohe Band zur Hälfte mit gefaßt wird, welches der Pastete zur Festigkeit dient. Es muß auch dafür gesorgt werden, daß beide Enden des hohen Bandes ein paar Finger breit über einander reichen, um recht gut zusammen zu halten, dann bestreicht man inwendig den Boden und die Seiten mit einem Theil Farce, rangirt die bestimmten Fasanen hinein, bedeckt und füllet die Seiten mit Farce, legt ein paar Scheiben Citrone darauf und etliche Scheiben oder Banden von Speck, bestreicht dann den überstehenden innern Rand mit Ey, und paßt ein Stück ausgerollten Teig als Deckel auf die Pastete, drückt beides feste zusammen und kneipet beide Ränder zusammen. In der Mitte der Pastete macht man ein Loch eines Daumens stark, um dieses Loch setzt man einen 2 Finger hohen Rand, damit die Pastete Luft beim Backen bekömmt, denn sonst möchte solche im Ofen platzen, bestreicht nun die Pastete oben und auf beiden Seiten rund herum mit Ey, rollt den übrig gebliebenen Teig dünne aus, schneidet Blätter und Zierrathen daran, und belegt damit die Pastete

so zierlich als möglich. — Wann nun nochmals die Pastete völlig bestrichen ist, läßt man sie im Ofen 2 Stunden gar backen, spielt mit Jus die zurück gebliebene Marinade aus, und melirt sie mit Coulis No. 5., schärft sie mit Citrone und thut noch Orange, Trüffeln oder was man sonst für Ingredienzien hat, hinein. Diese Sauce giebt man beim Anrichten in die aufgeschnittene Pastete, nimmt den oben gelegenen Speck heraus, und präparirt auf diese Art alle Pasteten, sie mögen von Fasanen, Rebhühnern, Birkhühnern, Schnepfen, Kramsvögeln oder jeder andern Fleischart gemacht seyn.

NB. Soll aber eine solche Pastete kalt mit einem Consomé oder Gallerte seyn, so gießt man, wenn die Pastete $\frac{1}{2}$ Stunde aus dem Ofen gewesen, eine Portion von dem No. 134. beschriebenen Consomé hinein und läßt die Pastete völlig kalt werden, dann kann man solche aufschneiden und das oben aufstehende Fett und Speck rein abnehmen; hierauf sticht man noch mit einem Löffel so viel kalten Consomé auf die Pastete, bis es einem genug deucht, und garnirt dieselbe beim Anrichten mit gerieften Citronenscheiben. Auf diese letzte Art macht man es mit allen kalten Pasteten. Will man dieselben lange conserviren, so gießt man sie, nachdem sie abgekühlt und der Speck abgenommen ist, bis oben herauf ganz voll Consomé.

258. Pastete von Auerhähnen oder Trappen.

Diese müssen ein paar Tage länger in der Marinade beitzen, weil das Fleisch von Natur härter oder zäher ist, sonst kann man sich ganz nach der obigen Beschreibung richten, und sie kalt oder warm präpariren.

259. Pot à l'Espagnole von Fasanen oder Rebhühnern.

Man bratet oder schmort die Fasanen oder Rebhühner gar, schneidet die Brust aus und alles Fleisch von den Knochen ab und hackt solches ganz fein. Alles übrige stößt man im Mörser ganz fein, wie einen Teig oder Farce, thut das gestoßene in ein Casserole, läßt es mit guter Jus auskochen und streicht solches durch ein Haartuch rein durch. Wenn man nun so viel als ohngefähr 6 Tassen-Köpfe voll von gedachten durchgestrichenen Fond hat, so rechnet man auf jeden Tassen-Kopf 1 gelbes Ey, melirt es mit dem gehackten Brustfleisch zusammen, und würzet es mit Muskate und Salz. Nun bestreicht man mit zerlassener Butter so viel Obertassen, als man zu brauchen denkt, giebt das Angerührte darein, und setzt solche in ein Casserole, worin etwas kochendes Wasser höchstens bis zur Hälfte an die Tassen reicht, und läßt das Casserole mit den Tassen $\frac{1}{2}$ Stunde lang zugedeckt kochen, dann nimmt man die Tassen heraus, und läßt solche etwas abkühlen, sonst gehen sie bei den zu frühen Umstürzen öfters auseinander. Will man eine Sauce dazu geben, so gießt man auf das im Haartuch zurück gebliebene wieder gute frische Jus und etwas Wein und Essig, und läßt es eine Weile kochen, bis er kräftig genug ist; drückt den Saft von einer Citrone dabei und läßt es erstlich durch ein Haarsieb laufen, dann mit 1 oder 2 weißen Eyern auf dem Feuer bis zum Kochen abziehen und abermals durch eine Serviette oder reines Haartuch klar durchlaufen, wie ein Gelé oder Consomé. Man kann auch einen Löffel voll Consomé mit unter diese klare Essenz thun, und unter oder über die angerichtete Pots d'Espagne geben. Man kann auch Schnepfen und anderes Federwild zur Bereitung dieses Gerichts nehmen.

260. Hirsch-Ziemer bannirt.

Wenn die Hirsche feist sind, nimmt man gewöhnlich das Hinter-Ziemer. Wenn es in einen passenden Kessel rein gewaschen ist, giebt man so viel Wasser darauf, daß es den Ziemer bedeckt, thut eine gute Hand voll Salz, eine Hand voll feine Kräuter No. 85., eine Hand voll Zwiebeln und 1 Kanne Essig dazu, und läßt es langsam gar kochen. Man läßt solches Hirschziemer gern eine Nacht in dieser Bouillon oder Brühe liegen, damit der Geschmack von den Ingredienzien sich durch das Fleisch ziehet. Wer es gerne mag, kann auch eine Hand voll Wachholderbeeren und Lorbeerblätter mit dazu nehmen. Will man es nun banniren, so läßt man es wieder heiß in seiner Brühe werden, leget es dann auf einen großen Deckel oder dazu bestimmte Schüssel, reibet ein gutes Theil grob Brod und thut darunter etwas Zucker und Salz, auch wohl Negelein und engl. Gewürz, bestreicht den Ziemer mit Ey, drückt so viel geriebenes Brod, als darauf liegen kann, feste darauf und läßt es in einen nicht zu heißen Ofen ein paar Stunden backen, siehet öfters darnach, und gießt mit einem Löffel das herausgebratene Fett fleißig übers bannirte. Beim Anrichten giebt man eine scharfe Coulis- oder Kirsch-Pflaumen- oder Hanebutten-Sauce dabei, siehe No. 151. — Schweins-Ziemer und Reh-Ziemer werden auf dieselbe Art präparirt und servirt. Auch bereitet man gern die Brust von Hirschen, Schweinen und Rehen auf diese Weise.

261. Fricandeaux von Wild à la Moscovite.

Aus einer Hirschkeule, im Nothfall auch aus einem Blatt, schneidet man die Fricandeaux heraus,

häutet solche ab und spickt sie gut, rangirt sie in einem Casserole mit etwas gelber Butter, legt ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, 1 oder 2 gelbe Wurzeln, ein kleines Bouquet feine Kräuter, hinlänglich Salz, und wohl eine gute Scheibe oder Barde Schinken und Speck dabei, läßt es zugedeckt langsam schmoren oder braisen, und wenn es kurz werden will, wird es immer mit ein paar Löffel voll Jus und Bouillon angefüllt. Wenn die Fricandeaux mürbe und weich sind, ziehet man solche in ein anderes Casserole, füllt das Fett und Speck von der Sauce ab, und giebt einen guten Löffel voll Coulis No. 5. und $\frac{1}{4}$ Kanne sauern Rahm oder Sahne dazu, läßt es durch- und einkochen, und streicht alles durch ein Sieb auf die Fricandeaux. Wenn solche heiß bis zum Kochen gehalten worden, richtet man beides zugleich an. Wenn man bei solchen Fricandeaux von Wild, auf diese Art gar gemacht, den Rohm zurück läßt, so kann man sich eine von denen in No. 86. bis 129 beschriebenen Saucen dazu wählen.

262. Rollets von Wild, es sei Hirsch oder Reh.

Man schneidet erst, so wie die Scheidungen der Wildskeule es ordnen, das Fleisch von den Knochen ab, häutet solches und schneidet Scheiben daraus, klopfet und hacket jede Scheibe übers Kreuz ein, wie solches bei den Fricandeaux oder Rollets von Kalbfleisch No. 193. gelehret worden ist, dann rangirt man sie, wenn selbige mit Farce angefüllt sind, in eine Braise, oder wie oben die Fricandeaux von Wild zu dem Fond oder Braisesatz, und giebt Coulis darauf, dann wird es mit dem Saft von 1 Citrone abgeschärft, durch ein Sieb gegossen und über die Rollets beim Anrichten gegeben. Auch kann man

diese Wildbrollets in eine Glacé No. 3. setzen, und übrigens die mehrsten Saucen und Ragouts von Trüffeln, Champignons, Austern und dergleichen mehr beim Anrichten darüber geben.

263. Grenade von Hirsch, Reh oder andern Wildpret.

Man schneidet aus dem magern Fleisch, wenn es abgehäutet ist, dünne Scheiben, klopft solches und spickt jedes Fricandeaux zur Hälfte. Von dem übrigen Fleische macht man ein gutes Farce nach No. 76., bestreicht ein Casserole oder Form mit Butter, und setzt solches mit dünnen Speckbarden aus, dann rangirt man die Fricandeaux hinein, daß das bespickte Ende in der Mitte nach den Boden zu zu liegen kömmt, bestreicht es zwischen und über mit hinlänglichem Farce, und füllt in der Mitte ein Salbicom No. 79. hinein, deckt es mit Farce glatt und eben zu, und läßt es zugedeckt im Ofen langsam und auf einem Deckel oder Pfanne, worin heiß Wasser befindlich, gar backen. Wenn solche Grenade umgestürzt ist, bestreicht man das Gespickte mit Glacé No. 3., und giebt eine Champignonsauce oder Sauce Hachée No. 92. darunter.

264. Gateau Royal von Reh, Hasen oder andern Wildpret.

Man schneidet das Fleisch aus einem Vorderblatt rein ab, schabet es aus der Haut und hacket solches mit dem vierten Theile reines Rinderfetts und etwas Salz recht fein, weicht dann so viel Semmel ein, wie es Farce ist, und wenn solche Semmel mit feinen Kräutern No. 84., einem Stück Butter und 4 ganzen Eyern abgerührt ist, stößt man das Farce im Mörser mit etwas Gewürz dabei, schneidet dann

halb so viel guten weißen Speck in feine Würfeln, schlägt noch das Gelbe von 4 Eyern dazu, das Weiße zu Schnee, rührt alles wohl unter einander, und giebt dann das Ganze in ein mit Speck ausgesetztes Casserole, wie beim Grenade, läßt es zugedeckt in einem größern Casserole mit kochendem Wasser 1½ Stunde gar backen, stürzt es dann aus dem Casserole heraus und läßt es kalt werden. Nun rührt man in einer Schüssel eine Portion Schmalz, etwa 1 Pfund, öfters mit frischem Wasser ab, damit es weiß werde, giebt zuletzt etwas Weiß von Eyern darunter, rührt es beständig, und wenn der Farce Gateau hinlänglich kalt ist, überzieht man denselben mit diesem Schmalz und belegt ihn mit grünen Blättern aufs Beste. Oder man bäckt weiße, grüne, gelbe und rothe Omelets, wie No. 250. recht deutlich beschrieben ist, und wenn der Kuchen mit Schmalz überzogen, belegt man ihn zierlich mit couleurten Omelets à la Francaise. Sauce giebt man hierbei nicht, allenfalls eine kalte Sauce, wie man zum kalten Schweinskopf zu geben pflegt, nämlich: man rührt 3 hartgekochte Eyergelb mit einem Löffel voll Provencer-Oel, etwas Pfeffer, auf Zucker abgeriebene Citrone, 1 Löffel voll Senf und so viel Essig, bis die Sauce nicht zu dünne oder zu dicke, sondern gerade recht ist, und giebt dann diese Sauce zum Gateau.

265. Pastete en Rollets von Wildpret.

Man macht einen Butterteig und rangirt die Pastete auf einer Schüssel oder tressirt eine dergleichen von abgebranntem Teig wie No. 257. Die Fricandeaux kann man spicken und ½ Stunde in etwas Butter so lange schmoren oder braisen, bis solche durch und durch steif sind. Vorhero legt man die Fricandeaux in eine Marinade, und unter

der Zeit, daß die Rollets schwitzen, melirt man den zurückgelassenen Farce mit der übrigen Marinade, rangirt die Pastete, wie No. 257. gemeldet wird, und giebt eine beliebige Sauce von Oliven dabei.

266. Gobelets von Wildpret oder wildem Geflügel.

Man schneidet das Fleisch in ganz kleine Stücken und klopft sie sehr dünne, auf einer Schüssel gießt man ein gut Theil Provencer-Oel, und rangirt das geklopfte Fleisch darein, salzt es etwas und wirft Pfeffer und auch etwas feine Kräuter darüber, während nun solches eine Stunde marinirt, bestreicht man kleine Formen von der Größe eines Chocoladen-Bechers mit Butter, und rangirt die kleinen Scheibchen nach der Runde hinein. Einen Theil vom Fleisch schneidet man in kleine Würfeln, schwitzet solche mit Butter und Kräutern ab, und legirt es kurz wie ein Salbicom No. 79., wenn es kalt geworden, füllet man die Becher vollends damit voll, bedeckt es mit noch ein paar Scheiben Fleisch und einem Bogen Papier, und läßt es im Ofen in einem mit Wasser gefüllten Casserole 1 Stunde backen, beim Anrichten stürzt man die Gobelets auf der Schüssel oder Assiette um, und giebt eine beliebige Coulissauce dabei.

NB. Diese Gobelets macht man nicht nur von allerlei Wild, sondern auch von Kalbfleisch, Hühnern, Kalkuten und jedem andern Flügelwerk, als Feldhühnern und Fasanen.

267. Adroß von Wildpret oder wildem Geflügel.

Man schneidet kleine Streifen von allem nur gedenkbaren Fleisch, klopfet solche wie zu Rollets, aber besonders fein, macht eine Marinade von Pro-

vencer-Oel, Pfeffer, Salz und Citronensaft mit Kräutern, alles ganz fein, legt die feinen Rollets hinein, macht von anderm Fleisch Farce, welcher eben so fein gerieben oder gestoßen seyn muß nach No. 76., streicht in jedes Scheibchen Fleisch etwas Farce, rollet es auf und sticht einen langen hölzernen Speiler darein. Unter der Zeit, daß dieses geschiehet, rühret man eine Claire nach No. 81. an, zieht die Rollets durch die Claire und bäckt sie in klarer Butter oder Braise aus; nur etwas langsam, zieht dann die Speiler heraus und giebt eine abgeschärfte Coulis dabei.

268. Wilder Schweinskopf à la Daube, kalt.

Wenn dem Schweinskopf das Genick herausgebrochen und die Haut von der Schnauze des Rysselsabgelöst worden ist, wässert man den abgesengten Schweinskopf eine Nacht aus, kocht solchen dann in hinlänglichem Wasser sehr stark gesalzen, thut eine Hand voll Wachholder, Zwiebeln, Wurzeln und Kräuter daran, und giebt, wenn er im Kochen ist, ein paar Bouteillen Essig dabei. Nun muß man ihn gut weich kochen und in seiner Bouillon kalt werden lassen, damit der Geschmack von dem vielerlei, in der Sauce befindlichen Kräutern, sich durch das Fleisch ziehen möge. Wenn Gebrauch davon gemacht werden soll, putzet man denselben rein ab, schälet eine Hand breit die Haut vom Fleisch, damit beim Vorlegen die schwarze Haut nicht hinderlich seyn möge, und giebt eine kalte Sauce wie No. 264. dabei.

269. Gepreßten wilden Schweinskopf en Rollade, kalt.

Wenn derselbe abgesengt und gereinigt ist, löset man ihn aus, wie 197. die Kalbsköpfe, nähet auf

den Seiten das Maul mit einer Packnadel und Bindfaden zu, salzet inwendig das aufgelöfete Kopffleisch, und leget eines Fingers dicke und so lang der Kopf ist, lange Speckstreifen, eben solche Streifen rohes Kalbfleisch, Schinken, gepöckelte Rinderzungen und feine Kräuter und Zwiebeln, beide letztern Species aber fein gehackt, auch ein gut Theil gestoßenen Pfeffer und englisch Gewürz in den Kopf. Nun wickelt man den Schweinskopf nach der Länge zusammen, so fest als möglich, nähet ihn mit einer Packnadel und Bindfaden zusammen, und bestrickt denselben noch mit Bindfaden, damit nicht zu befürchten stehe, daß er auseinander gehe, sonst wäre alles innere eingelegte so gut wie verloren; dann kocht man denselben eben so, wie den zuvorbeschriebenen Schweinskopf. Wenn nun derselbe weich und gar ist, läßt man solchen in der Bouillon noch so lange nachweichen, als man für nöthig hält, dann nimmt man ihn heraus in eine dazu passende Wanne oder auf einen sichern Tisch, bedeckt denselben mit einem tüchtigen Bret, und legt so viel große Steine und Gewicht darauf, daß der Kopf gut zusammen gepreßt wird, und läßt ihn eine gute Zeit wohl 24 Stunden liegen und völlig auskühlen, dann kann man ihn wieder in seine gedachte Bouillon legen, bis man Gebrauch davon machen will. Dann schneidet man Scheiben davon, und giebt die vorhergedachte kalte Sauce No. 264. dazu.

270. Gebratene oder bannirte wilde Schweinskeule.

Man kocht die Schweinskeule eben so mit Salz und Kräutern ab, und bannirt sie alsdann, wie es bei dem Hirschziemer No. 260. gelehrt worden ist. Statt der Sauce giebt man aber gern eine Marme-

lade von Kirschen, Pflaumen oder Hagebutten, wie No. 226. beschrieben steht, dazu.

271. Pastete von Schinken mit Consomé, kalt.

Von dem rohen Schinken wird die Haut oder Schwarte abgeschnitten; wenn er dann rein abgeputzt, werden die Knochen herausgelöset, und derselbe in ein paar Kannen Milch, worin eine Hand voll Kräuter geworfen, auf einer warmen Stelle weichen gelassen. Unter der Zeit macht man sich eine gute Farce No. 76., und bereitet die Pastete wie No. 257. bei der Pastete von Fasan deutlich beschrieben worden. Wenn nun unten in der Pastete einen Zoll hoch Farce gestrichen worden, legt man den abgetrockneten Schinken hinein, giebt rund herum und oben Farce, belegt es mit Citronenscheiben und Speck, macht es mit einem Deckel zu, und läßt es in einem Ofen 8 Stunden backen. Man setzt auch wohl solche Schinken-Pastete Abends gegen 8 bis 9 Uhr im Ofen, und läßt solche Nachts über darinne stehen, und wenn man sie des Morgens herausnimmt, gießt man nach und nach eine gute Consome No. 134. hinein, bis sie ganz voll davon geworden, und verwahrt sie so lange, bis man Gebrauch davon machen will; dann erst schneidet man den Deckel auf, nimmt Speck und Fett, was sich in die Höhe gezogen, davon ab, sticht mit einem Löffel klaren Consomé darauf, und garnirt sie beim Anrichten mit Citronenscheiben und grünen Blättern.

272. Hanauer Pastete mit Consomé, kalt.

Diese Pastete macht man von Wildpret oder auch vom zahmen Fleisch. Man nehme eine gute derbe Keule, schneide das Fleisch rein ab von den

Knochen, schabe solches auch rein aus der Haut, sondere auch alle Sennen davon, und hacke mit etwas guten Nierentalg und Salz das Fleisch recht fein. Eine eingeweichte Semmel mit Kräutern, Butter und Eyern mag man wohl im Winter dazu nehmen; allein im Sommer kann man diese Semmel lieber weglassen, weil die Semmel nur den Uebergang zur Säure befördert. Wenn, wie gesagt, das Fleisch mit Salz und Nierenfett gut durchgehackt, dann stößt man es im Mörser fein, giebt ein gutes Theil feine Kräuter No. 85. und halb so viel in Würfel geschnittenen Speck, als es Farce ist, Muskate, Pfeffer und Nelken dazu, und schlägt das Gelbe von 4 bis 8 Eyern, nach der Menge des Farces, und das Weiße zu Schnee geschlagen, hinein; zuletzt wird es noch mit 1 oder 2 Gläsern Wein verdünnt, und dann alles in einen Pastetenkasten No. 257. gebracht, derselbe zugemacht und 3 bis 4 Stunden backen gelassen. Wenn die Pastete heraus und etwas abgekühlt ist, gießt man sie voll Consomé und macht es beim Anrichten, wie schon vorher gemeldet. Die allgemeinen Ingredienzien zur kalten und warmen Pastete sind gleich; sie bestehen in Champignons, Muserons, Trüffeln, Kapern, Sardellen, Charlotten, Zwiebeln, Rocamboles und feinen Kräutern; doch thut es auch nichts, wenn man eins oder das andere fehlen läßt.

273. Pastete von Kalkuten, kalt oder warm.

Die Kalkuten werden aus der Haut gelöst, wie die Boudin blanc von Hühnern No. 229., und in eine Marinade No. 257. eingelegt, und sollte es auch 1 oder 2 mal 24 Stunden seyn. Von gutem Kalbfleisch, Nierenfett, Speck, eingeweichter und abgerührter Semmel, Kräutern, Eyern und dem nö-

thigen Salz und Gewürz wird ein gutes Farce gemacht, der Boden der Pasteten damit bestrichen, die Kalkuten darauf gegeben, und im Uebrigen die Pastete eben so behandelt, wie es in No. 257. ausführlich beschrieben steht. Bei Pasteten von Auerhähnen, Trappen, Birkhühnern, Haßelhühnern, Haasen, Reh, Gänsen, Enten, Schnepfen, Krametsvögeln und überhaupt von allem Fleisch und Flügelwerk, richtet man sich nach den hier angemerkten Ingredienzien und Handgriffen. Soll die Pastete warm seyn, so wählt man sich eine gute Sauce dazu. Im Fall man sie kalt serviren will, richtet man sich nach der vorher beschriebenen kalten Pastete mit Consomé.

274. a) Kleine Pastetchen en Ragout.

Man macht einen Butterteig, wie No. 239. bei der Pastete von Hühnern gelehrt worden, wenn derselbe nicht zu dünn ausgerollt ist, sticht man mit einem blechernen Ausstecher noch einmal so viel Blätter von besagtem Teig aus, als man Pastetchen braucht oder haben will. Von der Hälfte der gedachten Boden sticht man in der Mitte noch mit einem kleinern Ausstecher das innere aus, bestreicht die ganz gebliebenen Boden mit Ey, und setzt auf einem jeden desselben ein ausgestochenes. Wenn solches nun abermals bestrichen ist, bäckt man die Pastetchen ab, und giebt in die Mitte ein Salbicom No. 79. hinein.

b) Kleine Pastetchen à la Reine mit Parmesankäse.

Der Teig wird wie zuvor zubereitet, ehe man die Pastetchen aber bäckt, füllt man ein Salbicom jedoch kalt hinein, drückt es mit dem Messer glatt und fest, und bestreuet es dick mit geriebenem Par-

mesan- oder in dessen Ermangelung mit andern Käsen und bäckt sie dann gar.

c) Kleine Pastetchen à la Bechemêle.

Der Teig wird wie bei No. 274. a) bereitet und trocken abgebacken. Zu dem Bechemele nimmt man Hühnerbrüste oder Ochsengaumen, Hühnermagen und Lebern und schneidet alles klein würflich. Dann passirt man in einem Casserole Schinkenwürfel, Zwiebeln und Wurzelwerk, stobt etwas Mehl dabei, läßt es mit guter Milch auskochen und streicht es dann mit 4 harten Eydottern durch ein Haarsieb auf das geschnittene Fleisch, läßt es zusammen passiren, würzt es mit Salz und Muskate, richtet es dann in die warmen Pastetchen an, und giebt sie zur Tafel.

d) Kleine Pastetchen en Salmé von Rebhühnern.

Man schneidet das Fleisch von gebratenen Rebhühnern, Fasanen oder Enten ebenfalls klein, das übrige und die Knochen stößt man im Mörser ganz fein, passirt in Butter ein paar Charlotten, giebt das gestoßene dazu, ein paar Löffel voll Coulis und 1 Glas rothen Wein darauf, und läßt es eine Weile kochen, dann durchgestrichen, den Saft von 1 Citrone, etwas Gewürz und das geschnittene Fleisch dazu gegeben, und dies Salmé in die Pastetchen gefüllt.

e) Kleine Pastetchen von Fischen en Bechemêle.

Es sey Hecht oder anderes Fischwerk, so schneidet man es aus der Haut in Würfeln, schwitzt in Butter ein paar Charlotten, thut den geschnittenen Fisch dabei, auch etwas Salz und Pfeffer, und läßt es gar und kurz passiren, macht eine Bechemê-

le, wie 274. c), giebt so viel als nöthig darauf, und wenn die Pastetchen abgebacken sind, richtet man das Fisch : Bechemêle darin an.

f) Kleine Pastetchen von Austern en Farce.

Die Austern läßt man mit 1 Glas Wein heiß werden, gießt sie auf ein Sieb und putzet sie ab. Das Abgeputzte hackt man klein mit etwas Sardellen und Charlotten, röstet in Butter eine Hand voll geriebene Semmel, thut das Gehackte von den Austern auch das Abgelaufene untern Haarsieb dazu, und thut etwas Muskate und ein paar Löffel voll süßen Rahm daran, dann schwitzt man ein paar Charlotten in Butter aparte und legt die abgeputzten ganzen Austern darein. Wenn man nun die Pastetchen machen will, so sticht man in den obersten Deckel kein Loch, sondern legt blos auf dem untersten Teigboden 1 Löffel voll Farce und 1 Auster, bestreicht den Rand desselben mit Ey, paßt den andern Deckel darauf, drückt solchen mit den Fingern rund herum fest an, bestreicht sie, macht mit einem Federkiel oben in der Mitte ein kleines Luftloch und bäckt sie gar.

g) Kleine Pastetchen und Ragout von Austern.

Man blanchirt die Austern 50 Stück mit etwas Bouillon und Wein, jedoch nicht zu hart, läßt sie aufs Sieb ablaufen, rührt ¼ Pfd. Butter zu Sahne mit dem Gelben von 5 bis 6 Eyern, drückt den Saft von 1 Citrone dazu, giebt etwas Muskate, Pfeffer und 1 Löffel voll Mehl dabei, thut die aufgelaufene Sauce dazu und rührt es auf dem Feuer ab, legt die Austern in die Sauce, und wenn die Pastetchen abgebacken sind, richtet man 1 oder 2 Austern mit Sauce in einer jeden Pastete an. NB. Von Muscheln macht man es eben so, wie bei der Sauce No. 81. steht.

h) Farce Pastetchen en Grisette.

Man macht ein gutes Farce von Kalbfleisch oder Hühnern wie No. 76., und wenn der Teig fertig, so legt man eines Eygelbgroß Farce zwischen 2 Blätter, bestreicht es in= und auswendig und bäckt sie gar. Beim Anrichten giebt man oben etwas Sauce hinein.

i) Tressirte Pastetchen mit Hammel= oder Lamms=Cottelets.

Man brenne und stoße wie bei No. 257. oder 76. zu großen Pasteten das Mehl an, und mache so viel kleine Pasteten, als man bedarf, desgleichen ein gutes Kalbfleischfarce, wie in den vorerwähnten Nummern beschrieben ist. Die Cottelets schneidet und hackt man, wie No. 168. gelehrt worden, setzet solche mit nöthiger Butter auf und läßt sie meist gar braten, dann giebt man unten und oben hinlänglich Farce in die kleinen Pasteten, machet solche mit Teig zu und bäckt sie 1 Stunde lang. Beim Anrichten giebt man hierzu die Cottelets, und servirt eine Sauce Haché No. 92. dazu.

k) Kleine tressirte Pastetchen von Reh.

Man macht ein Rehfarce wie bei No. 272., legt in jedes Pastetchen oben auf den Farce, eine Scheibe Citrone, macht die Pastetchen zu und bäckt sie gar. Beim Anrichten derselben gibt man in die braune Coulissauce vom Farce 1 Glas rothen Wein, 1 Glas Essig und so viel Zucker, daß die Sauce gebrochen und wie eine Sauce douce schmeckt, und servirt sie dazu.

l) Ausgebackne Pastetchen à la Genuese.

Der Teig wird ein mürber Teig, wie zu der Grisette No. 225., und man sticht oben und un-

ten Boden von gleicher Größe aus, sodann macht man sich ein Salbicom No. 79. mit Austern, Trüffeln und was man will und hat, füllet von erwähntem Salbicom einen angemessenen Löffel voll in den untersten Boden, bestreicht den Rand mit Ey, deckt den andern Boden oder Deckel darauf, kneipt die beiden Ränder mit den Fingern zusammen, bäckt alle die Pastetchen dann in heißer Backbutter oder guter Braise aus, und garnirt solche Pastetchen mit ausgebackner Petersilie. Zu solchen kleinen Pastetchen kann man sich von allem wilden und zahmen Braten und Flügelwerk, wie auch von Krebsen und Fischen Salbicom und Ragout machen.

m) Kleine Pastetchen von Citronen.

Von 4 oder 6 Citronen schälet man die gelbe Schaale ab, und schneidet solche in dünne Fillets oder Streifen; wenn alles geschnitten ist, läßt man die Schaale in einem guten Theil kochendes Wasser gar kochen, und gießt sie auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft. Die weißen Schaalen von den Citronen wirft man weg, schneidet die innere Citrone in Scheiben und dann in kleine Würfel, bringt die geschnittene Citrone mit den abgekochten Schaalen in einen porzellainen Spülnapf oder tiefen Teller, giebt viel gestoßenen Zucker darüber und läßt die Citrone im Zucker so lange marinirten, bis der Butterteig, wie solcher 239. deutlich beschrieben ist, fertig ist. Dann thut man die Citrone auf ein Sieb, damit die Feuchtigkeit in ein untergesetztes Geschirr abträufelt, sticht Boden aus, wie zu den Auster-Pastetchen g), bestreicht den untern Theil desselben, legt etwas von der Citrone hinein, schneidet mit einem Backrade schmale Bänder aus dem Teig, belegt die Citrone mit gedachten Bändern wie ein Kreuz, und setzt einen ausgestochenen Rand darauf, dann werden sie rund herum bestrichen und gar gebacken.

Beim Anrichten füllt oder theilt man die abgelaufene Sauce à Liquidé ein, damit in eine Pastete so viel als in die andere kömmt, bestreuet solche mit Zucker und giebt sie zu Tische. Auch statt Backwerk kann man solche geben.

275. Hatelets Grillés en Sauce Haché.

Von etlichen Hühnern sammelt man die Flügel, Magen und Lebern, hackt die Flügel kurz und ziehet sie nebst den Magen auf Bindfaden, hängt sie in Bouillon und läßt solche gar kochen. Die Lebern läßt man nur in öfterem Wasser warm beim Feuer ausziehen und nicht kochen, sonst werden sie zu hart, dann passirt man in Butter etwas Kräuter, thut die Flügel, Magen und Lebern, ferner Morcheln, Champignons, Muscheln und Artischocken, Boden in Stücken geschnitten, etwas Salz und Pfeffer dabei, passirt es durch, tressirt es dann auf kleine Spießchen, bannirt es mit geriebener Semmel, und bratet es auf einem mit Speck bestrichenen Roste. Beim Anrichten wird eine Kräutersauce No. 106. oder Sauce Haché No. 92. darunter gegeben.

276. Hatelets en Friture.

Man steche obiges Ragout zu den Hatelets eben auch auf fingerlange hölzerne Speilchen oder Spieße, wende solche in einer Claire No. 81. um, und backe sie in heißer Butter oder Braise aus. Man ziehet aber bei Zeiten den Speiler heraus und läßt die Hatelets vollends gar backen. Man kann auch eine Sauce dabei geben und sie mit gebackner Petersilie garniren.

277. Cracovis von Salbicom.

Man bereitet sich ein Salbicom wie No. 79. Es muß aber mit starker eingekochter Bouillon von

Kalbsfüßen angefüllt und eingekocht seyn, dann wird es kurz und steif mit Eyergeb legirt, mit Gewürz auch etwas Rocamboles abgemacht, warm auf eine mit Semmel bestreute Schüssel geschüttet und kalt werden lassen; ehe es kalt und steif ist, streut man etwas Semmel darüber und drückt es mit der flachen Hand eben und gerade, wenn ein solches Ragout fin nun kalt ist, schneidet man solches in Stücken oder sticht es mit blechernen Ausstechern aus, wie man will, bestreicht jedes Stück mit zerschlagenen Eyern, und bannirt solche Stück vor Stück mit halb Semmel und halb Mehl, bäckt sie in heißer Braise oder Butter schnell aus, und garnirt sie mit ausgebackener Petersilie. Unter ein solches Salbicom zu ausgebacknen Cracovis nimmt man alles, was man haben kann, als Kälbermilch, Rindergaumen, auch Krebse, Fische und so weiter.

278. Ausgebackne Croquets von Austern.

Wenn man 25 oder 50 Stück Austern mit 1 Glas Wein und 1 Glas Bouillon hat blanchiren lassen, so läßt man die Feuchtigkeit ganz kurz kochen, hackt die Austern mit eben so viel Kalbsmilch fein, passirt 2 Charlotten in Butter, thut das gehackte von Austern und Kalbsmilch hinzu, füllt es mit der eingekochten Bouillon und Wein, und einen Löffel voll Coulis an, läßt es ein paarmal aufkochen, legirt es mit etwas Sardellen, dem Gelben von 2 Eyern und $\frac{1}{2}$ Citrone ab, und läßt es dann kalt werden. Dann macht mau ein gutes Kalbfleischfarce, nimmt zu jedem Croquet ein Stück Farce eines Eyes groß, in dessen Mitte man von dem Auster-Haché einen halben Löffel voll hineinbringt, den Farce gut zustreicht, mit Eyern bestreicht, mit Semmel und Mehl bannirt, und in heißer Backbutter bäckt. Beim Anrichten wird etwas Austerfauce dabei gegeben.

279. Croquets von Austern in Oblaten.

Wenn auf obige Art die Austern blanchirt sind, schneidet man solche in kleine Würfeln und giebt eben so viel Kalbsmilch dazu, läßt das fließende kurz einkochen, passirt ein paar Charlotten in Butter, thut die geschnittenen Austern und Kalbsmilch, wie auch das Eingekochte und ein paar Löffel voll Coulis dabei, und läßt es ein paarmal durchkochen. Zuletzt wird es mit 2 Sardellen, dem Gelben von 4 Eyern und 1 Citrone, auch etwas Gewürz ablegirt. Nun wird ein Bogen Oblate in 4 Theile geschnitten, auf der einen Seite naß gemacht und mit Ey bestrichen, von diesem Ragout einen Löffel voll hineingefüllt, und ehe es aufgerollt wird, von beiden Seiten die Ecken eingeschlagen, mit Ey bestrichen, mit Semmel und Mehl bannirt und ausgebacken.

280. Amourets von Kalbfleisch ausgebacken.

Wenn ein gutes Kalb der Länge nach von einander gehauen, daß der im Rückrad befindliche Rückenmark nicht letirt oder entzwei gehauen wird, so löset man denselben von der andern Seite ebenfalls heraus, zieht behende die Haut herunter, und schneidet solchen Mark in Stücken, ohngefähr eines Fingers lang, passirt etwas feine Kräuter in Butter oder Provencer-Oel, mit etwas Pfeffer und Salz, und marinirt eine Stunde lang besagten Mark darin. Unter solcher Zeit rühret man eine Claire nach No. 81. an, wendet die Amourets auf einer Spicknadel in die Claire herum, und bäckt solche in heißer Backbutter aus.

281. Lamms-Cottelets en Marinade fritte.

Die Cottelets vom Lamm, nachdem sie eins wie das andere Façon erhalten haben, marinirt man solche mit feinen Kräutern, etwas Pfeffer und Salz, ziehet sie durch eine Claire wie zuvor beschrieben, und bäckt sie in heißer Butter oder Braise aus. Man kann die Cottelets auch um ein Gemüß garniren.

282. Austern en Marinade fritte.

Wenn die Austern ausgestochen sind, sucht man die Splitter von den Schaalen ab, und wischt mit einer Serviette das Unreine davon ab, marinirt die Austern mit Kräutern und etwas Provencer-Oel oder Butter ein, ziehet Stück vor Stück durch eine Claire No. 81. und bäckt sie in heißer Butter aus.

283. Muscheln en Marinade fritte.

Von den abgekochten und ausgeputzten Muscheln macht man die Bärte und Zungen ab, wäscht sie, damit sie nicht sandig seyn mögen, etlichemale in warmen Wasser, schwitzt in Butter etwas feine Kräuter und Charlotten, thut die Muscheln, auch etwas Pfeffer und Salz dazu, schwenkt es unter einander, und läßt es gut zugedeckt auf dem Feuer so lange schwitzen, bis die Feuchtigkeit alle eingezehrt ist, dann sticht man die Muscheln jedes Stück an eine Spicknadel oder hölzernen Speil, ziehet sie durch die Claire No. 81. und bäckt sie in Butter oder Braise aus.

284. Hattelets von Muscheln en Marinade fritte.

Man präparirt die Muscheln wie zuvor. Wenn nun dieselben kurz passirt sind, sticht man 6 bis 8

Stück auf einen hölzernen Speil, wendet solchen in der Claire herum und bäckt sie aus. Wenn nun die Muscheln oder vielmehr die Claire meist gar ist, so ziehet man die Speilchen heraus, und läßt sie noch völlig gar backen. Beim Anrichten kann man eine Sauce=Haché No. 92. dabei geben.

285. a) Bignets von Citronen=Scheiben.

Man reibt das Gelbe von Citronenschaalen auf Zucker ab, schält das Weiße der Schaale bis an den Saft ab und schneidet die innere Citrone in eines Messerrückens dicke Scheiben, legt selbige in den abgeriebenen Zucker, und streuet noch mehr Zucker und etwas Zimmt darauf, dann schneidet man Oblaten in solche große Stücken, daß eine Scheibe der Citrone damit bedeckt oder eingewickelt werden kann, dann zieht man in der Geschwindigkeit jedes Oblat durch Wasser, wälzt eine Scheibe Citrone gut in Zucker um, und wickelt sie in die naßgemachten Oblaten, bestreicht es mit Ey, bannirt jedes Stück mit Semmel und Mehl und bäckt es in Butter aus.

b) Bignets von Citronen anderer Art.

Die Citronenscheiben werden auf dieselbe Art einmarinirt, nur mit etwas mehr Zucker wie die vorherigen. Die Oblaten sticht man mit einem blechernen Ausstecher etwas größer als die Scheiben sind, aus, legt eine dick bezuckerte Citronenscheibe zwischen 2 trockne Blätter Oblaten, hält eine Claire No. 81. sich zur Hand, nimmt die gedachten 2 trocknen Oblatscheiben, zwischen welche die Citronenscheibe gelegt, zwischen den Daumen und ersten Finger, und wendet solche mit den Kanten in der Claire rund um, jedoch so, daß selbige in der Mitte trocken bleibt, und keine Claire an die Citrone kömmt. Nun bäckt man sie in heißer Butter aus, bestreut

beim Anrichten die Bignets mit Zucker oder glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

c) Citronen-Bignets dritter Art.

Wenn man ausgedrückte Citronenschaale hat, wovon der Saft schon anderweitig gebraucht ist, läßt man diese Schaalen in Wasser 24 Stunden auswässern, kocht sie sodann in viel Wasser ganz weich, und putzt mit einem Löffel das innere Faserige heraus. Wenn solches geschehen, hackt man die gereinigten Schaalen ganz fein, kocht $\frac{1}{4}$ Pfund oder nachdem der Schaalen viel sind, noch mehr Zucker, mit etwas Wein so dick wie ein Caramel, thut die gehackten Citronenschaalen und etwas Zimmt in den Caramel, und rührt es so lange durch, bis der Zucker vom Caramel nachgelassen hat und die Citronen-Schaale wie ein Farce ist; schneidet dann die Oblaten in 4eckigte egale Stücken, streicht von der Citronen-Marmelade zwischen 2 Blätter, tunket die 4 Seiten in eine Claire No. 81. und bäckt sie in Butter aus, bestreuet solche mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

286. Bignets von Sardellen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten abgemacht, mit einem Stück Butter gehackt, durch ein Haarsieb gestrichen, und etwas Pfeffer und ein paar gehackte Charlotten darunter gethan, dann schneidet man Semmel in egale Scheiben, beschneidet solche rund oder viereckigt, damit eins so groß wie das andere wird, röstet solche auf dem Rost nur gelinde, streicht von den durchgestrichenen Sardellen, eines Messerrückens stark, auf einer Scheibe Semmel und bedeckt solches mit einer andern trockenen Scheibe, bestreicht es mit geschla-

genen Eyern, bannirt jedes Stück mit Semmel und Mehl und bäckt es in heißer klarer Butter aus.

287. Kleine Brödchen en Salbicom.

Die kleinen Brödchen werden von Semmelteig nicht größer als ein Borstorfer Aepfel gebacken, dann abgeraspelt, oben wie ein Deckel ausgeschnitten, das innere herausgenommen und ein Salbicom No. 79. hineingefüllt; der Deckel wieder darauf gepaßt und alles nun gut mit Mehl und Eyern bestrichen, damit es beim Ausbacken nicht auseinander fällt; dann ganz mit Eyern bestrichen, mit Semmel und Mehl bannirt und ausgebacken. So kann man alle mögliche Arten Ragouts in solche Brodchen serviren.

288. Aspic von jungen Hühnern mit Krebs und Champignons.

Zum Aspic gehört hauptsächlich ein Consomé oder Gallerte No. 134. und man kann einen solchen Aspic von allem möglichen wilden und zahmen Federvieh, Kramts-Vögel und Schnepfen machen. Das Fleischwerk muß abgebraten und kalt seyn. Wenn man dann Krebse, Champignons, kleine weichgekochte Zwiebeln, Essig, Gurken und dergleichen, alles zur Hand hat, gießt man auf den Boden einer Assiette Consomé. Wenn solcher erkaltet ist, rangirt man das in Filets geschnittene Fleisch darauf, giebt zwischen her ausgeputzte Krebse, Zwiebeln und Champignons, und wenn alles ein gutes Ansehen hat, giebt man halb erkalteten Consomé darauf, und garnirt den Rand mit allem, was man hierzu vorräthig gehabt.

NB. Solche Aspics lassen sich auch von allen Sorten kleinen Fischen, als: Gründlingen, Schmerlen und dergleichen verfertigen.

289. Endouillen oder Hasen-Würste.

Wenn man vielleicht übrig gebliebenen Hasen-Braten vorräthig hat, so schneidet man das Fleisch alles von den Knochen herunter, schabet es aus, hackt es fein, und reibet es durch einen Durchschlag, dann nimmt man so viel Speck als Hasenfleisch, schneidet den Speck in kleine Würfel, setzt ihn in einem Casserole mit ein wenig Butter zum Feuer, läßt ihn etwas ausbraten, daß er aber nicht kraus oder braun werde, sondern weiß bleibt, schüttet das Fleisch zu dem Speck, und 3 oder 4 gehackte Charlotten, 1 Rocambole und von No. 85. etwas feine Kräuter, Pfeffer und Salz dazu, dann verdünnt man es mit einem Glas Wein oder Consomé, füllt es durch die Spritze in weite Rinderdärme, und wenn die Wurst auf beiden Enden zugebunden ist, legt man sie in ein Casserole mit Wasser oder Bouillon, giebt ein paar Lorbeerblätter, Zwiebeln, eine Hand voll feine Kräuter, Wachholder und Salz dazu, setzt solche auf langsames Feuer, und läßt die Wurst darin 1 gute Stunde stehen, aber nicht kochen, sondern nur ziehen. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so läßt man ein Stück Butter in einem andern Casserole braun werden und legt ein paar ganze Zwiebeln gleich in die braune heiße Butter, läßt sie etwas abkühlen, legt nun die Hasenwürste in diese Butter, und läßt sie in derselben auf der heißen Stelle bis zum Anrichten stehen. Man kann die Wurst wohl etwas, aber nicht viel braten lassen, sonst wird sie leicht hart.

290. Rinderwurst zu Erbsen- und Linsen-Suppen.

Vom Schwanzstück wird das zarteste Fleisch fein ausgeschabet, recht fein gehackt und durch einen

Durchschlag gerieben, dann wird beinahe eben so viel gutes frisches Rinder-Nierenfett dabei gehackt, feine Kräuter, Charlotten, Pfeffer und Salz dazu gegeben und die Maße durch eine Spritze in Rinder-Därme gefüllt. Die übrige Procedur ist genau eben so, wie bei obigen Hasenwürsten, nur hat man noch zu bemerken, daß diese recht fest und voll wie Bratwürste gestopft seyn müssen, und daß man sie nur eine gute Stunde am Feuer aufziehen, nicht aber kochen lassen darf, damit sie nicht hart und zähe werden.

291. Boudin Noir, oder französische Blutwürste.

Gekochtes Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten, und hierzu eben so viel Fleischbrühe als Blut, und Fleisch, feine Kräuter, etwas Rocambole, Salz und Pfeffer genommen. Wer will, der kann auch große Rosinen mit hineinnehmen; sodann wird die Maße durch die Spritze in Därme gefüllt, nicht zu stark voll, sondern etwas locker gestopft, fest gebunden und langsam gekocht. Boudin blanc, siehe No. 230.

292. Bratwürste von Schweinefleisch.

Unter das fein gehackte Fleisch hackt man 2 Theile in Würfel geschnittenes fettes Fleisch noch etwas mit durch, damit das Fett immer größer bleibt als das Magere, nimmt fein geriebene Citronen-Schaale, Pfeffer und Salz, zur Veränderung auch Coriander oder Rockenbollen. Nur letztere beide Ingredienzien nicht zugleich mit dazu, und dann wird es mit einem Glas Wein angefeuchtet und dünne gemacht und durch die Spritze in reine Därme gefüllt. Beim Braten setzt man die Würste in gelber Butter, welche abgekühlt seyn muß, mit ein paar ganzen

Zwiebeln zum Feuer, läßt sie langsam braten, und wendet solche in der ersten Viertelstunde nicht um, sondern läßt die Würste erst auf der einen Seite gar werden.

293. Saucissons von Schweinefleisch.

Das Fleisch zu den Saucissons schabet man aus und hackt es mit dem Fette und Citronenschaalen ganz fein. Um solches leicht zu bewirken, feuchtet man es mit etwas Wasser an. Hat man aber etwas Wein, ist es besser, salzt es zuletzt, spritzt es durch die Spritze in rein gemachte Hammeldärme, und unterbindet diese in ganz kurze Würstchen. Wer will, kann auch Rocambole mit hinein nehmen.

294. Endouillen von Reiß.

½ Pfund Reiß blanchirt man ein paarmal in Wasser. Wenn solcher auf ein Haarsieb abgelaufen ist, thut man denselben in ein Casserole, giebt ¾ Kanne Milch und ¼ Pfd. Butter dazu, und läßt ihn auf langsamen Feuer ausquellen. Wenn derselbe steigt und fast kalt ist, rührt man das Gelbe von 6 Eyern und noch ¼ Pfd. gute Butter, etwas Muskatenblüthe und Salz darunter. Wer es gern mag, nimmt auch ¼ Pfd. große oder kleine Rosinen mit dazu. Ist die Maße zu dick, so wird sie mit einem Tassenkopf voll guter Milch oder Rahm verdünnet, durch die Spritze in etwas weite Därme gespritzt, solche wie die Boudin blanc gebunden, und in Wasser mit etwas Salz langsam noch einmal aufkochen gelassen. Nun bleiben sie ½ Viertelstunde in dem gekochten Wasser liegen, werden dann heraus in braune Butter gelegt und nur gelinde und langsam braten gelassen, auch nicht oft, sondern nur einmal in der Butter umgewendet, sonst platzen die Därme.

295. Endouillen von Krebsen.

Man macht sich von 1 Schock Krebsen, wie 78. beschrieben steht, Butter und Krebsfarce, dann thut man das Krebsfarce und die Hälfte der Krebsbutter zusammen in ein Casserole, rührt das Gelbe von 4 Eyern, eine eingeweichte und mit etwas feinen Kräutern und Butter abgerührte Semmel, Muskate und Salz dabei, rührt alles recht wohl unter einander, füllt es durch die Spritze in Därme, bindet und kochet solche wie die vom Reiß in Wasser, und läßt sie auf einem Tuch abtrocknen, dann werden sie in der übrigen Krebsbutter warm gemacht, und mit der Butter auf Assietten angerichtet.

296. Endouillen von Hecht oder andern Fisch-Sorten.

Den Hecht schneidet man aus der Haut und schabet das Fleisch von den Gräten; die Hälfte von dem Fisch schneidet man in Würfel, setzt solche mit Butter, Salz und feinen Kräutern No. 85. zum Feuer, läßt es gar schwitzen, bis die Feuchtigkeit eingezehrt ist, und wenn es abgekühlt, so hackt man es mit dem andern Theil rohen Fisch gänzlich fein. Halb so viel Semmel, als man Fischfleich hat, weicht man erst in Wasser oder Milch ein; wenn solche durch eine Serviette ausgedrückt ist, rührt man sie mit 2 oder 3 ganzen Eyern und etwas Butter auf dem Feuer steif ab, stößt im Mörser beides gut durch, thut noch das Gelbe von 3 Eyern, Muskate und nöthiges Salz, auch, wenn man will, etwas guten weißen Speck dabei, und macht es etwas dünne mit einem Tassenkopf voll Milch. Nun spritzt man es in Därme, bindet solche wie die vorherigen, kocht sie auch in Salzwasser ab, und legt sie trocken in gelbe Butter.

NB. Von Karpfen, Sander und andern Fischsorten macht man sich auch solche Würstchen. Endouillen von allen Arten Gehirn sind schon unter No. 211. beschrieben.

297. Endouillen von Welschkohl oder Savoyen-Kohl.

Wenn der Kohl wohl gereinigt ist, blanchirt man denselben und kocht ihn mit Bouillon und Butter weich und ganz kurz, und hackt ihn ganz fein, dann weicht man eine Semmel ein, und wenn sie ausgedrückt ist, wird sie mit Butter, Kräutern und ein paar ganzen Eyern, wie ein Rührey, auf dem Feuer abgerührt, und dann mit dem gehackten Kohl zusammen gerührt, etwas Muskate, Pfeffer und Salz, und noch das Gelbe von 4 Eyern dabei gegeben, und $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck in ganz feine Würfel geschnitten und ausgebraten, jedoch so, daß derselbe nicht gelb oder braun werde, sondern weiß bleibt. Wenn es etwas abgekühlt ist, thut man es zusammen, füllt es durch die Spritze in weite Därme, kocht solche in Salzwasser, legt sie in heiße Butter und garnirt damit dasselbe Gemüße.

298. Timbale von Macarony.

Ein Pfund Macarony oder italienische Pfeifen-Nudeln kocht man in schwacher Bouillon mit etwas Butter und Salz, bis sie weich und aufgelößt sind. Unter solcher Zeit stößt man auf dem Tisch 2 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, 6 ganze Eyer und 1 Tassenkopf voll Milch zu einem mürben Teig an wie No. 225., bestreicht eine runde Form oder Casserol mit Butter, bestreut sie inwendig mit Fadennudeln, und hackt $\frac{1}{4}$ Pfund Rinderfett oder Marks ganz fein, thut alles unter die Macarony und giebt es in das mit Teig ausgesetzte Casserol. Nun wird oben

mit Ey der Rand bestrichen, ein Teigdeckel darauf fest angedrückt und kraus gekniffen, und in der Mitte ein Luftloch gelassen, welches man beim Anrichten mit etwas Teig zumacht. Wenn derselbe 1½ Stunde gut gebacken hat, richtet man ihn an.

NB. Auch von Hühnern, Kalkuten, Lamm und was man sonst will und auch hat, wird das Fleisch wie ein Fricasseé gekocht, wenn es kalt ist in solchen Teig, wie vorgemeldet, gebacken, und beim Anrichten eine gute legirte Sauce hinein gegeben. Man vergleiche hiermit die Grisette No. 225.

299. Grenade von Kalbsmilch, Rindergaumen und Ailerons.

Unter No. 263. ist schon eine Grenade von Wild beschrieben, wornach man sich mit richten kann. Man spickt die ausgezogene Kalbsmilch, nachdem solche blanchirt und rein gemacht, auch ausgekühlt ist, mit gutem feinen Speck dicht und voll. Von den Rindergaumen muß, wenn sie blanchirt sind, die Haut abgeputzt und dieselben vollkommen weich gekocht werden in einer Braise No. 82., dann macht man ein gutes Kalbfleischfarce nach No. 76., und bereitet sich ein Ragout von Ailerons.

Ailerons sind Flügel, Kopf, Hals, Magen und Lebern von Hühnern, Kapaunen und Kalkuten, im Nothfall auch von Enten. Diese werden, wie gewöhnlich, mit Coulis gar gekocht und mit Citronensäure abgeschärft oder auch en Fricasseé ablegirt. Wenn man nun alles das vorher beschriebene, als die Kalbsmilch, den Rindergaumen und die Ailerons so weit fertig gemacht hat, so geschieht die Zusammensetzung en Grenade folgendermaaßen: man bestreicht eine runde Form oder verzinntes Casserole dünne mit Butter und setzt solches völlig mit Speck aus, wie 265. zu lesen, legt dann das beste Stück

von der gespickten Kalbsmilch unten in die Mitte des Bodens, und rangirt die gar gemachten Rindergaumen in der Runde herum, oder bestreicht die Gaumen auch mit Farce, rollirt solche auf, und setzt das Casserol mit solchen Rollets aus; zwischen die Rollets bringt man wieder gespickte Kalbsmilch, so daß man 4 Streifen Kalbsmilch und 4 Streifen Rindergaumen in der Runde vor sich hat; dann streicht man Farce zwischen und über die Gaumen und Milch, und läßt in der Mitte eine Höhlung, worin das Ragout von den Ailerons hineingebracht wird. Wenn dies geschehen, bedeckt man es wieder mit Farce, bestreicht es fest mit Eyern, und streut etwas geriebene Semmel darüber, damit sich keine Sauce durch die Farce hindurch ziehen möge; dann setzt man solchen Grenade in ein anderes Geschirr, worin kochendes Wasser gehalten werden muß, und bäcket es zugedeckt im Ofen 2 Stunden. Beim Anrichten stürzt man es auf einer Schüssel um, langt behende den Speck davon herunter, und giebt eine gute Champignonssauce darunter. Auf diese Weise macht man sich Grenade von allem Fleisch, was man vorräthig hat, und füllt immer in die Mitte ein Ragout fin hinein.

300. Poupédon von Reiß mit Tauben, Krebs und Morcheln.

Zu einer Mittelschüssel von etwa 4 oder 6 Tauben blanchirt man 1 Pfund Reiß ein paarmal im Wasser, und läßt solchen auf ein Sieb ablaufen, thut den Reiß sodann in ein Casserol, und giebt Milch oder Bouillon darauf, mit welchen man den Reiß steif ausquellen läßt. Während solchem Ausquellen läßt man das Geschirr auf flachem Feuer und nicht auf dem Dreifuße über dem Feuer stehen, weil im letztern Fall der Reiß gar leicht sich am Boden an-

setzt oder anbrennt. Unter solcher Zeit macht man die Tauben rein, und wenn solche blanchirt sind, passirt man in Butter etwas Mehl und ein paar Charlotten, füllt solches mit Bouillon, im Nothfall mit gedachtem Blanchirwasser, läßt die Sauce aufkochen, giebt dann die Tauben, wie auch ein Bouquet von feinen Kräutern, etwas Citronenschaale und nöthiges Salz dabei, und läßt die Tauben meistentheils weich kochen und die Sauce kurz werden. Unter dieser Zeit putzt man die Krebse von den Schaalen, so wie auch die Morcheln, und bringet alles zusammen, würzt und macht es mit nöthigem Salze schmackhaft. Während nun dies Tauben-Ragout abkühlt, rührt man in den steif gekochten Reiß $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 4 gelbe und 2 ganze Eyer, macht ihn mit etwas Muskate und nöthigem Salze gehörig ab, und rangirt auf der bestimmten Schüssel von gedachtem Reiß einen Rand von 2 Finger Höhe, richtet die Tauben mit den Krebsschwänzen und Morcheln darin an, und bedeckt sie mit einem Reißdeckel, macht es mit einem Messer gehörig glatt und völlig rund, und bestreicht mit einem Pinsel mit etwas geschmolzener Butter, worin ein gelbes Ey ist, über und über den Poupedon, bestreut denselben mit geriebener Semmel, läßt ihn eine gute Stunde backen, und giebt noch etwas Krebssauce oder andere Fricasseé-Sauce beim Anrichten dabei. Auf diese Weise kann man mehrere Poupedons von anderm Fleisch und Flügelwerk machen.

301. Grenade von Reiß mit Compôte von Pflaumen.

Den Reiß präparirt und macht man sich fertig, wie zum Poupedon. Die Pflaumen kocht man en Compôte mit etwas Zucker und Zimmt kurz, und bestreicht ein Casserole mit Butter, setzt solches völ-

lig mit Papier aus, bestreicht das inwendige Papier wiederum mit Butter, und streuet es nun mit geriebener Semmel aus, bringt dann den Reiß hinein, streicht mit einem Löffel den Reiß fest in der Runde an, giebt das Pflaumen-Compôte hinein, und deckt es völlig mit Reiß zu, bestreicht es oben mit Ey und geriebener Semmel und läßt es in einem andern flachen Geschirr, worin Wasser ist, 1½ Stunde backen. Wenn es nun auf der bestimmten Schüssel umgekehrt ist, nimmt man das Papier davon ab und pudert oder bestreut die Grenade gut mit feinem Zucker.

302. Grenade von Semmel mit Aepfel und großen Rosinen.

Ein Casserol bestreicht man mit Butter, und setzt solches mit egal geschnittenen Semmelscheiben dicht an einander aus, dann bestreicht man auch die angesetzten Scheiben der Semmel inwendig etwas dick mit Butter, und streuet es mit geriebener Semmel aus. Die Aepfel schneidet man in Scheiben; die Rosinen, wenn solche gelesen und gewaschen, läßt man mit 1 Glas Wein und Zucker etwas kochen, und wenn solche rund ausgequollen, bringt man sie zu den Aepfeln mit etwas Zucker und Zimmt, und schüttet beides, Aepfeln und Rosinen, in das mit Semmel bereitete Casserol, drückt es fest zusammen, feuchtet es mit noch 1 Glas Wein oben an, und läßt das Casserol 1 Stunde im Ofen backen. Beim Anrichten oder Umkehren des Casserols auf der dazu bestimmten Schüssel muß man mit einem Messer vorsichtig prüfen, ob sich auch nicht etwas Saft durch die Semmel an dem Rande des Casserols gedrängt habe; wenn dies nicht zu fürchten, kehrt man es um, hebt das Casserol davon, legt oben ein paar Scheiben Semmel darauf, damit die Aepfel zusammen halten, und bestreut es mit Zucker.

303. Grenade von Plinzen mit grünen Pflaumen.

Das Casserol bestreicht man stark mit Butter, und setzt solches mit Plinzen aus. Aus den frischen Pflaumen schneidet man die Steine heraus und marinirt solche mit Zucker und Zimmt, dann rührt man ¼ Kanne sauern Rahm und 6 ganze Eyer gut durch einander; der Rahm kann auch noch mit etwas Zucker versüßt werden. Von diesem Crême rührt man nur 2 gute Löffel voll unter die Pflaumen, und füllt solche Pflaumen in die hierzu bestimmten Plinzen, rollt sie eben zusammen, und rangirt sie in das bereitete Casserol neben einander und quer über. Wenn alle Plinzen und Pflaumen hinein sind, so gießt man die übrige angerührte Crême darüber, daß sich solches zwischen den Plinzen und Pflaumen durchziehen möge, und läßt in einem andern Geschirr oder Pfanne diesen Grenade 1 gute Stunde im Ofen backen. Dann wird es eben so vorsichtig angerichtet, wie das vorige Grenade, und mit Zucker bestreuet.

VI. Abtheilung.

Von der Bereitung aller Arten Gemüße und Garten-Gewächs, Mehl- und Eyer-Speisen.

304. Ausgebackene Artischocken.

Von den Artischocken schneidet man den Boden glatt und die Spitzen der Blätter ab, und dann nach der Größe derselben entweder in 2, 3 oder 4 Theile, kocht sie im Wasser weich und putzt dann das Faserige heraus. Wenn sie abgewaschen sind, läßt

man solche auf einem Haarsieb trocken ablaufen, macht eine Claire No. 81. mehr oder weniger süß, tunkt oder drückt solche Artischocken einen Finger breit über das Fleischige in diese Claire, bäckt sie in heißer klarer Butter aus und richtet sie auf Assietten an.

305. Artischocken Boden en Surprise.

Von den Artischocken putzt man alles unten und oben rein ab, so daß nur die fleischigen Boden bleiben, und kocht solche im Wasser jedoch nicht zu weich, dann trocknet man sie ab, hält sich etwas guten Kalbfleischfarce No. 76. und ein wenig Salbicom No. 79. parat, bestreicht die Ränder des einen Boden, legt einen Löffel voll Salbicom hinein, deckt es mit einem andern Artischocken Boden wieder zu, und bestreicht beide Ränder derselben mit gedachtem Farce, bestreicht es nun mit Eyern und bannirt jedes Stück mit Semmel und etwas Mehl darunter, und wenn sie alle bis dahin fertig sind, bäckt man sie in heißer klarer Butter oder Braise aus, und giebt eine Coulisfauce beim Anrichten dabei.

306. Artischocken mit Semmel und Petersilien-Sauce.

Von den Artischocken schneidet man den Boden glatt und um die Hälfte die obern Blätter gerade ab, kocht solche in vielem Wasser weich und legt sie dann in kaltes Wasser. Nach einer kurzen Zeit nimmt man sie heraus und hält sie Stück vor Stück in der linken Hand fest, greift mit der rechten Hand in die Mitte der Artischocke, drehet das inwendige herum und heraus, und nimmt mit einem Löffelstiel das feine und haarigte ebenfalls rein heraus, spühlt hernach die Artischocken Stück vor Stück im Wasser aus, und läßt sie umgekehrt auf dem Haarsieb ab-

laufen. In einem dazu passenden Casserol läßt man etwas geriebene Semmel, ein gut Stück Butter und Muskatenblüthe mit Bouillon zu einer dünnen Sauce einmal aufkochen, rangirt die Artischocken hinein, und legt in jede Artischocke noch so viel frische Butter, wie ein Tauben-Ey groß, läßt alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und beim Anrichten gießt man die Sauce darüber und daneben. NB. Entweder etwas fein gehackte Petersilie oder statt dessen etwas Schnittlauch paßt auch hierzu sehr gut.

307. Artischocken mit Wein-Sauce oder Sauce Hollandoise.

Man kocht und präparirt die Artischocken wie vorgemeldet, und giebt entweder die Sauce Hollandoise No. 113. darüber, oder macht sich Weinsauce auf folgende Art: man thut zu etwas Butter ein wenig Mehl, das Gelbe von 3 bis 4 Eyern, den Saft von 1 Citrone, hinlänglich Zucker, $\frac{1}{4}$ Kanne Wein und etwas gestoßenen Zimmt, rührt alles zusammen ab, läßt dann die Artischocken darin warm anziehen und richtet sie dann an.

308. Artischocken Boden en Coulis oder en Ragout.

Die Artischocken Boden putzt man wie bei No. 305. und kocht sie in vielem Wasser und etwas Salz mürbe, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen und auswässern, dann rein aufs Sieb ablaufen, passirt ein wenig Butter mit 2 gehackten Charlotten, giebt braune Coulis No. 5. darauf, dann die Artischocken Boden dabei, und läßt $\frac{1}{2}$ Stunde solche langsam kochen, zuletzt wird von 1 Citrone der Saft daran gedrückt und angerichtet. Soll das Ragout weiß seyn, so nimmt man weiße Coulis No. 4. und läßt die Artischocken Boden damit gelinde kochen, legirt zuletzt

mit dem Gelben von 3 Eyern und 1 Citrone die Artischocken ab und richtet solche an zu allem Fleisch oder Flügelwerk.

NB. Man kann sich vielerlei Saucen zu den Artischocken bedienen, als Sauce Bechemèle, Krebs-Sauce u. a. m.

309. Braunkohl oder Grünkohl zu kochen.

Wenn der Braunkohl Frost und Reif gehabt hat, so ist er am besten. Nachdem er gehörig gereinigt ist, wird er zwar anfangs mit hinlänglichem Wasser ins Kochen gebracht, man gießt das Wasser aber nicht weg, sondern läßt es schnell und kurz einkochen, passirt etliche Zwiebeln und etwas Zucker in Butter, giebt den Kohl mit seiner eingekochten Sauce dabei, füllt Bouillon und Jus darauf, und läßt ihn mit gehörigem Salze ganz kurz einkochen. Beim Anrichten garnirt man ihn gern mit Kastanien, wenn solche in kochendem Wasser abgeschält und mit Butter und Zucker geschwitzt sind. Man servirt den Braunkohl gern zu gebratener Gans, Ente, Pöckelfleisch oder geräuchertem Gänsebrüsten.

310. Blumenkohl en Grenade mit farcirten Kalbs-Cottelets.

Von dem Blumenkohl läßt man die Köpfe meistentheils etwas groß, und läßt ihn in kochendem Wasser, worin etwas Salz ist, ein paarmal überkochen; dann wird er vom Feuer abgesetzt, und eine halbe Stunde weichen gelassen, doch nicht zu viel; hierauf läßt man denselben auf dem Haarsieb ablaufen, bestreicht mit Butter ein dazu passendes Casserol etwas dick, rangirt den Blumenkohl so hinein, damit die Stengel in der Mitte stehen bleiben dicht neben einander voll. Wenn die Cottelets farcirt und fertig sind, nimmt man den übriggebliebenen Farce,

315. Blumenkohl-Stengel anstatt Spargel.

Man nimmt den im Sommer aufgeschossenen Blumenkohl, putzet von den Stengeln alles Harte rund herum ab, und kocht denselben in Salzwasser ganz weich. Rührt ½ Pfund Butter zu Sahne, giebt 1 Löffel voll Mehl und das Gelbe von 4 bis 6 Eyern und etwas Muskate dazu, und rührt solches mit reinem Wasser oder Bouillon auf dem Feuer ab. Wenn es kocht, wird es über die Stengel gegossen und Muskaten-Nuß darüber gerieben.

316. Scorzonner-Wurzeln mit glacirter Kalbsbrust.

Die Scorzonner-Wurzeln werden wie Petersilienwurzeln geputzt und länglich gespalten, auch wie zwei Fingers Glied lang geschnitten mit einem Stück Butter, einer oder 2 gehackten Charlotten und etwas Salz zugedeckt in einem Casserole schwitzen gelassen, öfters solche umgerührt, damit zugleich die untern und obern weich werden, dann passirt man nach Proportion seiner Wurzeln, etwas Mehl in einem andern Casserole in Butter, läßt es mit Bouillon oder brauner Coulis auskochen und schüttet die Wurzeln dazu, läßt sie dann völlig gar und kurz, gehörig einkochen, giebt zuletzt etwas Petersilie, Pfeffer und Muskate dabei, und legirt sie mit Citronensaft. Wenn die Kalbsbrust No. 162. à la Glacé gar gemacht ist, schneidet man solche in schrege Trangen und garnirt die Scorzonner-Wurzeln damit. Aus solchen Kalbsbrüsten bricht man die Ribben heraus, wenn damit garnirt werden soll, damit man beim Trangiren gerade durchschneiden kann.

317. Chartraise von Gartengewächs mit glacirten Tandons.

Zu einer Chartraise gehört Welschkohl oder Savojenkohl, Kohlraby, Petersilienwurzel, grüne Bohnen, Sallat, Weißkohl, Mohrrüben und dergleichen mehr. Dieses kocht man zugleich in eins, oder jedes besonders in hinlänglichem Wasser mit etwas Bouillon und Salz weich und gar, läßt das Gekochte auf dem Siebe ablaufen und abkühlen, bestreicht ein Casserole mit Butter, setzt solches mit gutem Speck aus, und rangirt das Gartengewächs, welches man sich dann noch bequem schneidet, in das Casserol. Unten legt man eine große Staude Blumen-Kohl, und neben her auf den Boden Wurzeln, Bohnen und dergleichen, erst weiß, dann gelb, und so continuirt man bis das Casserole rund um voll ist. In die Mitte giebt man das Abgeputzte und auch etwas Farce, damit es zusammen hält, setzt das Casserole in eine Pfanne, worinnen kochend Wasser befindlich, und läßt es zugedeckt im Ofen 1 gute Stunde gar backen. Unter der Zeit läßt man einen Theil des Blanchirwassers kurz einkochen, giebt ein paar Löffel voll Coulis No. 5. dazu und läßt es zusammen durchkochen mit etwas Pfeffer und Muskate. Wenn das Kalbs-Tandon wie No. 162. à la Glacé fertig gemacht ist, richtet man die Chartraise an, giebt die Sauce darüber und garnirt es mit den in Trangen geschnittenen Tandons.

318. Endivien gestobt.

Wenn die Endivien gelesen und gewaschen sind, blanchirt man solche wie Spinath in vielem Wasser weich, gießt solche auf einen Durchschlag und kühlt sie ab, drückt das Wasser heraus, und hackt solche auf einem reinen Tisch gröblich oder fein, wie es einem beliebt. Jedoch hält man allgemein dafür, Endivien

verdünnt denselben mit etwas Milch oder Bouillon, schüttet ihn zwischen die Blumenkohl-Stengel, und macht das Casserol damit eben und glatt, deckt es zu, und läßt das Casserol auf einer mit kochendem Wasser versehenen Maschine im Ofen 1 Stunde backen. Wenn er umgekehrt angerichtet wird, macht man eine abgerührte dicke Butter dazu auf folgende Art: man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne, thut 1 Löffel voll Mehl, das Gelbe von 4 Eyern, etwas Muskate und Pfeffer dazu, und rührt es mit guter Bouillon ab; dann wird es über den Grenade angerichtet, und die Cottelets dazu gegeben.

311. Grisette von Blumenkohl und Hühnern.

Die Hühner oder auch Tauben kocht man en Fricasseé, wie No. 185. Den Blumenkohl kocht man nicht so weich wie vorhin, und thut beides zusammen; dann macht man einen guten mürben Teig nach No. 225. und setzt damit ein mit Butter bestrichenes und mit Papier ausgesetztes Casserole aus, giebt das Fricasseé von Hühnern oder Tauben mit Blumenkohl hinein, macht es mit einem Teigdeckel zu und läßt es gar backen. Beim Anrichten schneidet man eine Oeffnung und giebt die zurückgelassene Sauce hinein.

312. Poupédon von Blumenkohl au Parmesan.

Wenn der Blumenkohl im Wasser weich blanchirt und geweicht ist, läßt man denselben, wie zuvor gesagt, auf dem Siebe ablaufen; macht von Kalbfleisch- oder andern Fleisch-Farce einen 2 Finger breiten Rand auf eine Schüssel, rangirt den Blumenkohl trocken hinein, die Stengel unten, bestreicht den Boden mit etwas Butter, macht eine

gute dicke Butter wie zum Grenade 310. aber etwas dicker, gießt solche über den Blumenkohl, damit sich die Sauce nach und nach auch zwischen den Blumenkohl ziehen möge, und bestreuet solchen eines Fingers Dicke mit geriebenem Käse und auch etwas geriebener Semmel. Der Farce-Rand wird ebenfalls mit Butter und Eyern bestrichen und bannirt, und dann die Schüssel im Ofen eine Stunde backen gelassen. Wenn derselbe auf den Tisch gegeben wird, giebt man Wurst oder Spickgans aufgeschnitten dabei, oder auch Saucissons.

313. Blumenkohl mit Petersilie und geriebener Semmel.

Wenn der Blumenkohl blanchirt ist, zieht man ihn heraus aufs Haarsieb, wenn das Wasser abgelaufen ist, legt man den Blumenkohl, vorsichtig, damit die Blumen nicht abbrechen, in ein Casserole, giebt hin und her ein gut Theil Butter zwischen den Kohl, etwas Muskate, Pfeffer, geriebene Semmel, Petersilie und eine gute Füllkelle Bouillon darüber, läßt es auf mäßigem Feuer nach und nach heiß werden, bis es kocht, und öfters begossen, damit Kraft und Geschmack in den Blumenkohl sich einziehet. Dazu kann man Cottelets oder Aufgeschnittenes geben.

314. Blumenkohl en Sallade.

Wenn der Blumenkohl weich gekocht und abgelaufen ist, rangirt man denselben auf eine Assiette oder Saladiere, rührt das Gelbe von zwei hartgekochten Eyern mit etwas Senf und Provencer-Oel klein, giebt Pfeffer, Salz, feingehackte Petersilie, feingehackten Schnittlauch und hinlänglich Weineßig dabei, und gießt solches über den en Sallade rangirten Blumenkohl; auch macht man über jeden andern Sallat eine dergleichen Sauce.

müssen nicht fein, sondern nur ein paarmal mit dem Messer durchgeschnitten werden, damit man erkenne, was es sey, dann thut man ein Stück Butter, eine Scheibe rohen Schinken und eine große Zwiebel in ein Casserole, giebt die Endivien und etwas Salz dabei und läßt sie damit etwas durchschwitzen, dann gießt man eine Füllkelle Bouillon darauf, läßt sie damit nach und nach ganz kurz einkochen, thut zuletzt einen guten Löffel voll weiße Coulis, etwas Muskate und Pfeffer dazu, und wenn es durchgekocht ist, richtet man es an. — Cottelets pflegt man gern hierzu zu serviren.

319. Endivien en Coulis.

Man läßt wie zuvor gesagt, die Endivien weich kochen und passirt sie auch eben so. Giebt zuletzt braune Coulis darauf und läßt es durch einander kochen, dann wird es mit Gewürz und Salz gehörig abgemacht und angerichtet. Auch macht man einen Rand von gebrannten Teig um eine dazu passende Schüssel, und wenn die Endivien kurz und kräftig eingekocht sind, giebt man sie da hinein, bestreut solche eines Fingers hoch mit geriebenen Käse und geriebener Semmel, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen und giebt es zur Tafel.

320. Endivien à la Crême mit Saucißgen oder Bratwurst.

Wenn die Endivien blanchirt und weich, abgelaufen und ausgedrückt sind, passirt man mit Butter ein Stück Schinken und eine Zwiebel eine Weile, dann passirt man mit Butter etwas Mehl, und läßt solches mit guter Milch oder Rahm auskochen, thut etwas Pfeffer und Muskate dazu, und melirt alles mit den Endivien, und garnirt sie mit Saucißgen oder Bratwürsten No. 292.

321. Mohrrüben à la Polonoise.

Man theilt die Wurzeln in 2 Theile. Den einen schneidet man vor der Hand in runde Scheiben, setzt solche mit etwas Butter in ein Casserole, läßt sie schwitzen, und giebt zugleich auch etwas Zucker dabei. Wenn solche noch nicht mürbe sind, füllt man sie mit Bouillon an und läßt sie recht weich kochen, dann streicht man diese gelben Wurzeln durch ein gutes Sieb, und thut etwas Muskate und auf Zucker abgeriebene Citrone dabei. Während dem die vorbeschriebenen Wurzeln kochen, schneidet man die andere Hälfte vor der Hand in feine Filets, und passirt sie ebenfalls mit Butter ein. Wenn sie einige Zeit geschwitzt haben, passirt man etwas Mehl und Butter, läßt es mit Bouillon auskochen, thut die länglich passirten Wurzeln dazu, und läßt sie so lange gelinde kochen, bis sie weich und kurz sind. Zuletzt giebt man etwas Pfeffer und Muskate, auch feingehackte Petersilie dabei. Wenn die letztern Wurzeln angerichtet werden, ziehet man die durchgestrichenen darüber, und garnirt es eben mit blanchirten Petersilien-Blättern.

322. Mohrrüben à la Turque mit Hammelfleisch.

Man kocht die Wurzeln in feine Filets geschnitten, wie oben beschrieben. Unter der Zeit daß solche kochen, läßt man ½ Pfund Reiß erstlich blanchiren, dann mit Bouillon steif ausquellen und etwas abkühlen; dann rühret man ½ Pfund Butter und 3 ganze Eyer zu Sahne, giebt dazu etwas Muskate, thut den Reiß hinzu und salzt es gehörig, macht von gedachten Reiß einen 2 Finger hohen Rand auf eine Schüssel, giebt die völlig fertig gekochten Mohrrüben in den Rand, und überstreicht sie fest mit

dem übrig gebliebenen Reiß, macht es mit einem in Bouillon getauchten Messer glatt, worauf es mit dem Gelben von 1 Ey und eben so viel Butter zusammen bestrichen, mit etwas geriebener Semmel bestreut, und 1 Stunde im Ofen backen gelassen wird. Beim Anrichten wird es mit Hammelbrüsten oder Carrés à la Glacé No. 217. oder mit Cottelets garnirt.

323. Grüne Gurken farcirt.

Von den Gurken schneidet man erst die Spitzen von beiden Enden ab, und höhlet solche mit einem dünnen schmalen Messer aus, dann schälet man solche, und wäscht und spült sie mit reinem Wasser aus. Wer sie bunt haben will, darf sie nur mit einen Citronenreißer von einem Ende zum andern beritzen. Auch dependirt es von einem jeden, ob er die Gurken erst blanchiren oder gleich roh farciren will, dann bereitet man sich eine gute Farce nach No. 76., von was für Fleisch es seyn mag, füllet die Gurken damit und rangirt sie mit Butter in ein Casserole ein, thut eine ganze Zwiebel, eine Wurzel, ein Lorbeerblatt nebst Salz, auch ein klein Bouquet feine Kräuter dazu, und läßt selbige zugedeckt langsam schwitzen. Wenn solche kurz werden, füllt man sie mit brauner Coulis an, läßt sie gehörig weich und gar kochen, und richtet solche zu einer geschmorten Hammelkeule an. Die Sauce gießt man durch ein Haarsieb und schärft sie mit Citrone ab.

225. Farcirte Gurken à la Saint Menus.

Wenn die Gurken gereiniget sind wie zuvor, werden diese mit etwas Salz in hinlänglichem Wasser blanchirt, dann mit Farce gefüllt, auf eine Schüssel rangirt, eine gute Saint Menus No. 80. darüber gezogen, mit ein wenig geriebener Semmel

bestreut, etwas fette Bouillon oder Jus darunter gegeben und im Ofen gar backen gelassen. Wenn die Gurken angerichtet sind, gießt man den Satz derselben in ein Casserole, giebt weiße oder braune Coulis darauf, läßt es durchkochen, schärft es zuletzt mit ½ oder 1 ganzen Citrone ab, und richtet diese oder auch eine andere Sauce darunter an.

325. Poupeés von Gurken.

Man schneidet die Gurken, wenn man sie ausgehöhlet hat, in 3 Fingerbreite Stücken, blanchirt sie, wie schon gesagt, farcirt sie, bestreicht eine Schüssel oder dazu passende Pfanne mit Butter, setzt die Gurken auf ihre hohen Kanten, giebt etwas fette Bouillon darunter, überzieht sie mit St. Menus No. 80. und läßt sie im Ofen gar backen. Wenn angerichtet wird, gießt man auf den Satz etwas Coulis, schärft es mit Citrone, und wenn es losgekocht hat, giebt man es unter die Gurken und garnirt es mit Fleisch, oder macht Farce-Fricandellen dazu, wie solche No. 124. beschrieben stehen.

326. Filets von Gurken à la Crême mit Eyern garnirt.

Man nimmt große Gurken, schält solche, schneidet sie von einander, macht das Inwendige heraus und sticht mit einem Pasteten-Ausstecher solche in egale Modelle aus, setzt die ausgestochenen Gurken mit Butter, etwas Salz, Pfeffer und Essig und 1 ganzen Zwiebel zum Feuer, zugedeckt, und läßt sie lange schwitzen, bis die Feuchtigkeit eingekocht ist; dann giebt man ein paar gute Löffel voll sauern Rahm, etwas Petersilie oder Schnittlauch fein geschnitten dabei, legirt es, wenn es durchgekocht hat, mit dem Gelben von 3 bis 4 Eyern ab, und garnirt es beim Anrichten mit hartgekochten Eyern.

327. Grenade von Kartoffeln mit Grillade von Hammelfleisch.

Die Kartoffeln müssen nicht größer als Welsche Nüsse seyn. Man kocht solche mit den Schaalen, jedoch nicht zu weich, damit sie nicht zerplatzen, dann werden sie rein abgeschält. Nun hält man sich ein gutes Kalbfleisch- oder andres Farce parat, auch ein kleines Ragout auf Art eines Salbicoms, bestreicht mit Butter ein Casserole und setzt solches mit Speckbarden aus; rangirt die abgeschälten Kartoffeln dicht bei einander in das Casserole bis oben auf, bestreicht sie inwendig mit Farce und füllt das Ragout hinein, dann wird es mit Farce wieder gerade gestrichen und oben eine Schicht Kartoffeln mit noch ein paar Speckbarden belegt, und $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gar backen gelassen. Wenn es umgekehrt wird auf einer Schüssel, garnirt man es mit Grillade oder glacirtem Hammelfleisch, und giebt noch eine Coulisseauce No. 5. mit Salz und etwas Pfeffer abgemacht, aber ohne Essig oder Citrone dazu.

328. Kartoffeln à la Crême.

Die zuvor in Wasser mit den Schaalen abgekochten Kartoffeln schneidet man in Scheiben, oder wenn solche klein sind, läßt man sie ganz, passirt in Butter einigen Charlotten und etwas Mehl, giebt gute Milch darauf, etwas Pfeffer und feingehacktes Schnittlauch darein, läßt es durchkochen, thut die Kartoffeln dazu und läßt es langsam dünsten.

329. Kartoffel-Klöße mit brauner Butter.

Wenn die Kartoffeln im Wasser gar gekocht und abgeschält sind, reibt man solche auf einen Reibeisen zu einen guten Teller voll, dann schneidet man $\frac{1}{4}$ Pfund Speck in kleine Würfel, und bratet sol-

chen bis er gelb ist, und röstet eben so viel in Würfel geschnittene Semmel dazu; wenn beides gelbbraun ist, thut man 3 ebenfalls in kleine Würfel geschnittene oder gehackte Zwiebeln dabei, und läßt die Zwiebeln in der Semmel und dem Speck so lange langsam braten, bis letztere gar oder weich sind, dann rührt man in die Kartoffeln das Gelbe von 4 bis 6 Eyern, thut den gebratenen Speck und Semmel dabei, und noch eine gute Hand voll geriebene Semmel darüber; wenn es gehöriges Salz erhalten, macht man runde Klöße davon, kocht solche in kochendem Wasser mit etwas Salz, und giebt beim Anrichten braune Butter dazu, worin eine Hand voll geriebene Semmel kraus gebraten ist.

330. Mehlspeise von Kartoffeln.

Von solchen geriebenen Kartoffeln wie zuvor gedacht, nimmt man 1 Pfund, rührt solche mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter eine gute halbe Stunde lang und schlägt dann nach und nach das Gelbe von 10 Eyern dazu, giebt etwas Muskate, abgeriebene Citrone und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker daran. Nun brennt man 2 Pfund grob Mehl wie zur Pastete, und setzet daran auf einer blechernen Schüssel einen Rand, kneifet solchen, und läßt ihn am Feuer oder im Ofen erst fest antrocknen und steif werden, dann schlägt man das Weiße von obigen 10 Eyern zu Schnee, melirt es unter die gedachten Kartoffeln, giebt es in den auf der Schüssel befindlichen Rand, welchen man vorher aber inwendig mit Butter bestreicht, und bäckt diese Mehlspeise im Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunde lang.

331. Hospotte von allerlei Sorten Wurzelwerk.

Hierzu nimmt man gelbe und Petersilien-Wurzeln, Sellery, Kohlraby, große weiße Rüben, und

einen Theil egale Kartoffeln, schneidet es in beliebige Stücken, eins so groß als das andere, schneidet die Ecken und Kanten davon ab, oder sticht auch mit einem Rübenstecker solches Wurzelwerk alles egal; nimmt sodann ein Stück Butter und einen Löffel voll geriebenen Zucker, läßt in einem ziemlich großen Casserole beides zugleich braun werden, thut das dressirte Wurzelwerk dazu, läßt es unter einander geschüttelt zugedeckt langsam passiren und schwitzen, und giebt auch zugleich etwas Salz dabei. Wenn es eine Weile auf diese Art passirt hat, giebt man, damit es bedeckt ist, halb Jus und halb Bouillon darauf, und läßt das Wurzelwerk weich kochen. Wenn es nun kurz und weich ist, giebt man ein paar Löffel von Coulis No. 5. dabei, etwas Muskate und Pfeffer dazu, und richtet solches Gemüße unter Hammelkeule oder Carré à la Glacé an, oder giebt auch Bratwürste und Saucißgen dazu.

332. Hopfenkeime und Sauerampf.

Dem jungen Hopfen bricht man die zarten Spitzen ab, wäscht solchen, blanchirt ihn in hinlänglichem Wasser weich und gießt ihn dann auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft. Nun läßt man den Hopfen mit etwas Butter langsam schwitzen. Ist der Sauerampf noch jung und neu, so braucht man ihn weder zu blanchiren, noch auszudrücken, sondern braucht denselben nur hinlänglich zu waschen und auf einen Durchschlag abtriefeln zu lassen; dann auf den Tisch etlichemal durchgeschnitten und in einem Casserole mit einem Stück Butter zugedeckt passiren lassen, denn der Sauerampf pflegt bald weich zu seyn; sodann melirt man beides, giebt etwas weiße Coulis No. 4. darauf, etwas Muskate und ein wenig Pfeffer dabei, und läßt es langsam kochen; wer es liebt, kann ganz wenig Zucker dabei geben

und zuletzt mit dem Gelben von ein paar Eyern ablegiren. Man garnirt es mit Fricandeaux von Kalbfleisch nach No. 167.

NB. Ist der Sauerampf groß oder alt, so blanchirt man solchen entweder in Wasser, gießt ihn auf Siebe oder Durchschläge, hackt ihn nach Belieben durch, passirt in Butter etwas Mehl, läßt es mit Bouillon durchkochen, etwas Gewürz und nöthiges Salz dabei, thut den Sauerampf dazu, gut durchgerührt und auf dem Feuer langsam kochen gelassen, und zuletzt mit dem Gelben von etlichen Eyern legirt. — Oder der Sauerampf wird roh auf einem Tisch gehackt, so fein man ihn haben will, und dann mit den Händen rein ausgedrückt, in einem Casserole mit Butter zugedeckt schwitzen gelassen, und wie schon oben gesagt, fertig gemacht.

333. Grüne Erbsen oder Schoten.

Wenn solche noch ganz jung sind, so hackt man zur Verlängerung der grünen Erbsen eine Hand voll Sallat, setzt beides zugleich mit einem Stück frischer Butter zugedeckt zum Feuer, läßt es langsam schwitzen, füllt es dann mit reinem kochenden Wasser an und läßt die Erbsen gar kochen, wirft auch nach Proportion etwas Zucker dabei. In einem andern Casserole rührt man etwas Butter mit ganz wenig Mehl, fein gehackter Petersilie, auch nach Belieben mit etwas grünen Pfefferkraut an, thut die Erbsen hinzu, und wenn es oben durchgerührt, läßt man sie noch bis zum Anrichten mäßig kochen. Sind die Erbsen schon größer und in Quantität zu haben, so thut man solche in ein Casserole, etwas Zucker dabei, und von feinen Kräutern, besonders Sallat, Petersilie und Pfefferkraut ein Bouquet darein, giebt so viel Wasser darauf, daß solche bedeckt sind, und läßt sie nur mit ganz wenig Butter zugedeckt

kochen. Wenn solche weich und eingekocht sind, läßt man Butter und Mehl, feine Petersilie und Muskate zusammen angehn, thut die Erbsen dabei, rührt sie damit durch, und läßt sie so lange, bis das Mehl gar ist, kochen, dann werden sie angerichtet und mit Grillade von Hühnern oder Cottelets garnirt.

334. Junge grüne Erbsen mit farcirten Sallat.

Den Sallat farcirt man wie No. 191. deutlich beschrieben ist, rangirt denselben mit Butter in ein Casserole, thut ein Scheibchen rohen Schinken und eine ganze Zwiebel dazu, und läßt solchen Sallat langsam heiß werden; dann füllet man ihn nach und nach mit ein paar Löffeln voll Bouillon an und läßt ihn gar kochen, auch zugleich die Sauce kurz werden. Die Schoten kocht man aparte wie zuvor gelehret, richtet den Sallat erst an, das wenige von dessen Sauce thut man unter die Erbsen und richtet solche über den Sallat an, und garnirt es mit Grillade, wovon selbige auch seyn möge.

335. Grüne Erbsen trocken aufzubewahren.

Man sucht sich junge Erbsen zum Aufbewahren aus. Wenn solche ausgemacht sind, blanchirt man sie in vielem Wasser und etwas Salz nur einmal über, gießt sie auf einen Durchschlag, kühlt sie mit kalten Wasser ab, und läßt sie auf einem reinen Tischtuch völlig abkühlen. Wenn der Backofen gebraucht ist, alsdenn ist es noch Zeit Erbsen zu trocknen. Man macht dann papierne Kasten, schüttet die Erbsen darein und setzt solche auf Bleche in den warmen Ofen. Im Fall die kleinen Erbsen zwischen den großen in Gefahr sind anzubrennen, schüttet man sie auf kleine löcherichte Durchschläge, und sie-

bet die kleinen und schon getrockneten Erbsen heraus, setzt die noch nicht fertigen wiederum hinein, läßt die andern aber in noch gelinderer Wärme nachtrocknen. Wenn man nun einen solchen Vorrath von 2 oder 3erley Sorten hat, verwahrt man sie in Schachteln an trockenen Orten. Will man nun Gebrauch davon machen, so rechnet man 4 Loth zu einer Assiette, legt solche getrocknete Erbsen in kaltes Wasser, und setzt das Geschirr zugedeckt die Nacht an einem temperirten Ort. Wenn sie zum Feuer gebracht werden, läßt man das erste Wasser darauf, thut etwas Zucker dabei, und kocht sie langsam. Zuletzt, wenn sie weich und kurz eingekocht sind, rührt man ein wenig Mehl und Butter zusammen, gehackte Petersilie und Pfefferkraut dabei, rührt es mit ein wenig Bouillon ab, melirt die Erbsen mit der Sauce und richtet solche an. Zu einer größern Schüssel erfordert es mehr Erbsen, das versteht sich von selbst.

336. Junge Bohnen zu kochen.

Wenn die Bohnen abgeputzt und gewaschen, schneidet man solche länglich vor der Hand, und blanchirt sie in hinlänglichem Wasser mit etwas Salz. Wenn solche meist weich, gießt man sie auf einen Durchschlag. Von dem durchgelaufenen Wasser läßt man ein gutes Theil kurz einkochen, thut in ein Casserole Butter und Mehl, Muskate und Pfeffer, auch Pfefferkraut und Petersilie, giebt Bouillon und das eingekochte Bohnenwasser dazu, rührt es auf dem Feuer ab, thut die blanchirten Bohnen hinein, und läßt sie auf einer heißen Stelle stehen bis zum Anrichten.

337. Grüne Bohnen zu trocknen und aufzubewahren.

Man schneidet die Bohnen wie zum kochen, blanchirt sie mit vielem Wasser, worin etwas Salz,

schnell über, gießt solche auf Durchschläge und Siebe, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, und wenn solche auf leinenen Tüchern abgelaufen sind, schüttet man sie auf Bleche oder Körbe mit Papier versehen, und läßt sie wie die Erbsen im Ofen trocknen; verwahrt sie nachher in Schachteln oder Beuteln, und wenn man Gebrauch davon machen will, weichet man Abends vorhero ein paar Hände voll in weiches Wasser, und setzt die Bohnen, zugedeckt, auf einen warmen Ort, so sind sie des Morgens als wären sie frisch geschnitten; kocht sie nun in vielem Wasser völlig weich, wobei Fluß oder Regenwasser das beste ist, und macht die Sauce zurecht, wie bei No. 336.

338. Perl- oder Zucker-Bohnen zu kochen.

Wenn von den Perl- oder Zucker-Bohnen die Fäden und Faßern abgezogen sind, bricht man solche ein oder zweimal durch, setzt sie in einem Casserol mit ziemlich vielem Wasser zum Feuer, und läßt mit wenig Salz die Bohnen weich und gar kochen, dann thut man in ein anderes Casserol ein Stück Butter, 1 Löffel voll Mehl, Pfefferkraut und Petersilie, rührt mit Bouillon die Sauce auf dem Feuer ab, und thut die kurz eingekochten Bohnen dazu. Beim Anrichten passen sie zu jedem Fleisch.

339. Zucker-Bohnen zu trocknen und aufzubewahren.

Um die Perl-Bohnen zu trocknen, läßt man solche in kochendem Wasser einmal überkochen, bringt sie auf Durchschläge mit kaltem Wasser abgekühlt, und wenn sie auf leinenen Tüchern abgelaufen sind, trocknet man sie auf Blechen oder Körben im schwachgeheitzten Ofen. Man weicht jedesmal Abends die

getrockneten Früchte in weiches Wasser ein, wenn man den andern Tag Gebrauch davon machen will.

340. Sauerkraut oder Kumskohl einzulegen.

Hierzu wählt man sich lauter kleine Köpfe Weißkraut; wenn solche abgeputzt sind, giebt man denselben durch das Herz oder Stengel einen Creuzschnitt, oder schneidet auch den ganzen Kopf klein, wie zum Krautsallat, und läßt in einem großen Kessel mit kochendem Wasser dieses geschnittene Kraut ¼ Stunde kochen, damit es durch und durch halb weich blanchirt seyn möge. Dann höhlt man die Kohlköpfe sämmtlich mit einem Schaumlöffel aus, oder wenn man sie fein geschnitten, läßt man sie ohne Weiteres auf einer großen Schüssel abrauchen und kalt werden, schmiert ein dazu bestimmtes und passendes Gefäß mit Sauerteig aus, und bestreut das Fäßchen dann mit Dillsaamen und Salz, und packt den Kohl hinein. Zwischen jeder Lage Kohl streut man Salz und Dill, wenn das Faß voll ist, beschwert man den Deckel mit Gewicht oder Steinen, läßt das Faß am warmen Ofen so lange stehen, bis der Kohl in dem Gefäße gährt, und dann bringt man es in den Keller und verwahrt dasselbe bis zum Gebrauch.

341. Sauerkraut mit Pöckel-Gänse-Fleisch.

Man schneidet vor der Hand einige Zwiebeln, und schwitzet solche mit Butter, rangirt so viel von dem vorher beschriebenen Sauerkraut darauf, als man zur Mahlzeit bedarf, giebt so viel Jus, Bouillon und Gänsefleisch-Brühe darauf, daß das Kraut bedeckt ist, und läßt es gegen 3 Stunden weich und zugleich kurz kochen; dann thut man etwas Muska-

te, Ingber und Pfeffer daran, und richtet es mit vorgedachtem Fleisch an.

NB. Man kann auch Pöckelschweinfleisch, Bratwürste 2c. zum Kumskohl serviren; auch das Fleisch zuletzt auf dem Kohl legen, und 1 Stunde damit langsam kochen lassen.

342. Kohlraby zu kochen.

Man schneidet die abgeschälten Kohlraby, wie man will, in Scheiben oder längliche Filets, blanchirt solche in kochendem Wasser ½ Stunde, gießt sie ab und sogleich Bouillon darauf, und läßt sie gar kochen; zuletzt passirt man in Butter einen Löffel voll Mehl, etwas feine Zwiebeln oder Charlotten dabei, läßt mit Bouillon die Sauce auskochen, und die Kohlraby dazu geschüttet, etwas Pfeffer und gehackte Petersilie dabei gethan, und bei Rinderbrüsten auch Hammelfleisch à la Braise gegeben.

343. Kohlraby en Coulis.

Die Kohlraby schneidet man in große längliche Stücken, wie ein kleiner Finger, und putzt die Ecken und Spitzen davon ab, damit solcher die Gestalt und Facon von einer kleinen weißen Rübe bekömmt, dann läßt man etwas Zucker und Butter zugleich braun werden, wie zur Sauce douce No. 121., thut die Kohlraby dabei nebst etwas Salz, und läßt sie zugedeckt schwitzen, bis sie etwas Couleur erhalten; dann wird es mit guter Jus No. 2. angefüllt, und wenn sie weich sind, passirt man entweder etwas Mehl, und giebt dies, wenn solches mit Jus ausgekocht ist, bei den Kohlraby, oder giebt auch ein paar Löffel Coulis No. 5., etwas Muskate und Pfeffer dabei, und servirt es bei Rind- und Hammelfleisch).

344. Kohlrüben zu kochen.

Hierbei kann man sich ganz nach No. 343. richten. Die Rüben werden in längliche Filets geschnitten, mit Zucker passirt und mit Jus oder Coulis aufgefüllt.

345. Linsen mit Schweins-Cottelets.

Die Linsen läßt man mit weichem Wasser ein paar Stunden kochen, dann gießt man das Wasser davon und Jus und Bouillon dazu, und läßt auf flachem Feuer die Linsen weich kochen. Zuletzt schwitzt man etliche Zwiebeln und Charlotten in Butter, und giebt sie zu den Linsen nebst gehörigem Salz, Muskate und Ingber, dann angerichtet und mit Schweins-Cottelets No. 173., wie die Kalbs-Cottelets beschrieben sind, garnirt.

346. Linsensuppe mit Schweins-Mäulern und Ohren.

Man kocht die Linsen erst in weichem Wasser, und wenn solche darin meist gar sind, so theilt man die Linsen in 2 Theile. Zu einer Hälfte der Linsen gießt man Bouillon und Jus, zur andern Hälfte passirt man von allem Wurzelwerk, als Zwiebeln, Porey, Sellery, Petersilienwurzel und Mohrrüben, eine Quantität geschnittene Scheiben in Butter, giebt dann die zweite Hälfte Linsen dabei, und dies mit Jus und Bouillon ebenfalls weich gekocht; dann streicht man diese letzte Parthie durch ein Haartuch oder Sieb, thut die erstern aparte gekochten dabei, und läßt nun solche Suppe auf flachem Feuer langsam kochen. Wenn die Schweinsmäuler und Ohren weich sind, schneidet man solche in dünne und längliche Fillets, und thut solche in die Suppe. Beim Anrichten bratet man längliche Würfel von Sem-

meln in Butter braun, und giebt sie dazu. Auch Fasanen und Feldhühner passen gut darein.

347. Mangolt zu kochen.

Der Mangolt ist ein großblättriches Kraut, und hat Aehnlichkeit mit dem Spinath; wenn derselbe gewaschen ist, blanchirt man ihn weich im Wasser, gießt ihn ab auf Durchschläge, drückt das Wasser mit den Händen aus, und schneidet solchen gröblich durch, dann passirt man in Butter etwas Mehl und ein paar Charlotten, läßt solches mit Bouillon auskochen, thut den Mangolt mit gehörigem Salz, Pfeffer und Muskate dabei, und läßt ihn auf flachem Feuer langsam kochen. Beim Anrichten gärnirt man gerne Kalbs- oder Hammel-Cottelets oder Grillade herum.

348. Petersilien-Wurzeln zu kochen.

Diese Petersilien-Wurzeln schneidet man in längliche Filets, wie die Scorzonner-Wurzeln. Wenn solche schon groß und etwas alt sind, kocht man sie wohl im Wasser, wie Perlbohnen, erstlich weich, dann macht man Butter und Mehl, passirt darin etwas Charlotten oder Zwiebeln, läßt es mit Bouillon auskochen, giebt die Petersilien-Wurzeln dabei, thut auch fein gehackte Petersilie und Pfeffer dazu, und läßt es damit langsam bis zum Anrichten flach kochen.

349. Japanische Becher von Kohlraby mit Hospotte.

Man schneidet von egalem Kohlraby Becher in der Größe einer Chocoladen-Tasse, höhlet solche erstlich inwendig aus, dann beschneidet man sie auswendig, so zierlich als man will und kann; hierauf

blanchirt man solche im Wasser mit etwas Salz halb weich. Von anderm Wurzelwerk sticht man mit einem kleinen Ausstecher oder einer Bratwurströhre kleine Scheibchen aus, passirt solches ausgestochene Wurzelwerk mit braun gemachter Butter und Zucker, läßt solches mit Jus und Bouillon gar kochen, und giebt Salz und etwas Muskate dabei. Nun werden die Becher damit angefüllt, solche alsdann in ein Casserol rangirt, gute Bouillon dabei gegeben, und zugedeckt damit kurz einkochen lassen, und zuletzt ein Löffel voll Coulis darunter beim Anrichten gegeben.

NB. Auch macht man ein gutes Salbicom, füllt es in die Becher, bannirt solche mit Käse, läßt es im Ofen backen, und giebt beim Anrichten eine geschärfte Coulis darüber und daneben.

350. Pastinak-Wurzeln zu kochen.

Die Pastinak kocht man mit gelben Wurzeln zugleich, oder auch gänzlich allein, präparirt sie wie Petersilienwurzeln No. 348., und servirt solche zum Rindfleisch.

351. Rothen Kohl oder Rothkraut zu kochen.

Der rothe Kohl ist gut zu Sallat, auch kocht man denselben wie ein Gemüße. Man passirt ein paar Zwiebeln in Butter, rangirt den in Viertheile geschnittenen rothen Kohl darauf, giebt etwas Salz dabei, und läßt ihn zugedeckt langsam schwitzen, dann nach und nach mit Jus und Bouillon kochend angefüllt, etwas Pfeffer und Muskate dabei gegeben, und zu Pöckel-Gänsefleisch, zu Feldhühnern oder wilden Enten servirt.

352. Orangen-Sallat zu gebratenen Kalkuten.

Dies ist ein blos angedichteter Name. Zu dem sogenannten Orangensallat schneidet man dünne Kohlblätter, weiße und rothe, jedes ganz fein, und macht jedes allein mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz zum Sallat fertig, rangirt auf einer porzellanenen Schüssel den Sallat, immer einen Streif weiß und einen Streif roth in der Runde herum, und garnirt ihn zuletzt mit gekochten Selleryscheiben.

353. Rietzschen zu braten.

Die Rietzschen, eine Art Pilze, putzt und wäscht man; dann passirt man in Butter etliche Zwiebeln oder Charlotten, thut die gewaschenen und rein abgelaufenen Rietzschen dabei, etwas Salz und Pfeffer daran, und läßt sie zugedeckt auf mäßigem Feuer schwitzen, bis sie kurz eingekocht sind, und in bloßer Butter braten. Beim Anrichten gießt man noch 1 Löffel voll Jus dazu. NB. Wem die Rietzschen auf diese Art zu strenge schmecken, der kann solche erst im Wasser blanchiren, und dann auf vorgenannte Art braten. Es giebt auch mehrere Arten solcher Pilze, die alle so wie die Champignons geschwitzt werden.

354. Spargel mit dicker Butter.

Den Spargel putzt und wäscht man, bindet ihn in Bündel auf einem Ende alle Köpfe, kocht ihn mit etwas Salz in vielem kochenden Wasser langsam gar und giebt nachstehende Sauce darunter. Man rührt nach Proportion $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne mit $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl und dem Gelben von 4 Eyern, thut ein paar ganze Zwiebeln und etwas Muskate dazu, und rührt mit ein paar Löffel voll Spar-

gelwasser die Sauce auf dem Feuer beständig ab, bis solche anfängt zu kochen; alsdann mag man die Sauce mit noch mehr Spargelwasser verdünnen, bis solche eben recht ist. Wenn dann von dem Spargel auf einem Haarsieb das Wasser abgelaufen ist, richtet man die Köpfe nach der Mitte zu an, giebt die Sauce darüber, und reibet dann Muskatennuß über den Spargel; auch giebt man über den Spargel eine dicke Butter, ohne Eyerdotter. Unter solches zu Sahne gerührtes ½ Pfd. Butter rührt man nur einen kleinen Löffel voll Mehl und etwas Gewürz, und rührt es anfangs mit wenig Wasser ab; wenn es kocht, dann verdünnt man erst die Sauce, oder giebt auch abgeklärte Butter darüber oder aparte dabei.

355. Spargel en Sallade.

Man kocht den Spargel in zusammengebundenen Bündeln im Wasser mit etwas Salz weich, läßt ihn aufs Sieb ablaufen und kalt werden, rührt Oel, Essig, Pfeffer, Salz und feinen Schnittlauch unter einander, und gießt, wenn der Spargel in Assiette angerichtet ist, die Sauce darüber.

356. Sauerkraut mit frühen Weintrauben.

Man kann sowohl eingemachten als frischen Sauerkohl dazu nehmen. Wenn der Kohl schon halb gar und mit Butter oder anderm Fett gekocht ist, pflückt man die Trauben von den Stengeln, und schüttet einen Teller voll solcher Weinbeere oben auf den Kohl, läßt ihn zugedeckt eine Stunde kochen, und richtet es unter einander an.

357. Sauerkraut mit Borstorfer Aepfeln.

Man nimmt eingemachtes Sauerkraut, und wenn solches schon eine Zeit gekocht hat, schneidet man Aepfel in feine Filets und thut solche bei dem Kohl, spart übrigens nicht die Butter oder sonstiges Fett am Sauerkraut, indem es viel dergleichen bedarf.

358. Sauerkraut mit Pflückhecht, Krebsen, Austern und gebackenen Hecht-Fricandeaux.

Man schneidet einen Hecht von einander, nimmt die Gräten der einen Seite heraus, schneidet den halben Hecht in dünne Trangen und salzt ihn eine halbe Stunde ein, trocknet ihn dann ab, bestreicht jedes Stück mit Eyern und bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, bäckt oder bratet solche Trangen in Butter, und garnirt zuletzt das fertige Sauerkraut damit. Dann haut man die andere mit dem Rückrad versehene Hälfte des Hechts in Stücken und kocht ihn mit Wasser und wenig Salz ab; dann sucht man das Fleisch rein ab von Haut und Gräten, passirt in Butter etwas Mehl und 2 bis 3 Charlotten, läßt es mit guter Milch (Rahm ist besser) auskochen, thut etwas Pfeffer, Muskate und Schnittlauch dazu, giebt die ausgeputzten Hechte, ausgeputzten Krebsscheeren und Austern alles dabei, passirt das Ragout von Pflückhecht gut durch, und melirt solches am Ende mit dem ganz fertigen Sauerkohl; oder richtet es auch in dessen Mitte an, und garnirt den gebackenen Hecht-Fricandeaux, wie früher gesagt, darum herum.

359. Spinath zu kochen.

Wenn der Spinath gut gewaschen ist, wird er in vielem Wasser weich blanchirt, dann auf dem

Haarsieb oder Durchschlag mit kaltem Wasser abgekühlt, mit den Händen rein das Wasser ausgedrückt und fein gehackt; dann passirt man 1 Stück Butter und einen Löffel voll Mehl zusammen, läßt es mit Bouillon auskochen, giebt zuletzt etwas Pfeffer und Muskate dabei, den Spinath dazu, und rührt denselben in der Sauce durch, würzt ihn mit nöthigem Salze und richtet ihn an. Man kann den Spinath auch anstatt der Bouillon mit Milch zubereiten.

360. Spinath und Sauerampf.

Man hackt eben so viel Spinath als Sauerampf roh zusammen auf einem Tische, drückt das darin befindliche Wasser rein heraus, thut das Gemüße in ein Casserol, in welchem auf dem Boden ein Stück Butter, 1 ganze Zwiebel und 1 Stückchen roher Schinken seyn muß; man thut auch gleich etwas Salz dabei, und läßt diesen melirten Spinath auf mäßigem Feuer schwitzen, und zwar so lange, bis derselbe weich ist. Unterdessen passirt man Butter und Mehl, worin ein paar fein gehackte Charlotten, kocht es mit Bouillon aus, melirt dann dieses Gemüße mit der Sauce und servirt es.

361. Boudin von Spinath à la Crême.

Wenn der Spinath gereinigt ist, wird derselbe weich blanchirt, auf einem Durchschlag abgekühlt, ausgedrückt und ganz fein gehackt. Zu einem Teller voll Spinath rechnet man ohngefähr folgende Zuthat: ½ Pfd. Butter rührt man zu Sahne mit dem Gelben von 10 Eyern und thut den feingehackten Spinath hinzu, eine halbe Muskatennuß, ¼ Pfd. Zucker, gehörig Salz, 2 gute Hände voll geriebene Semmel und die Hälfte von dem zu Schnee geschlagenen Eyerweiß dabei; dann bestreicht man eine nasse Serviette mit Butter, streuet solche mit geriebener Semmel

aus, thut den angerührten Spinath hinein, bindet die Serviette fest zu, und läßt gleich in kochendem Wasser den Boudin $1\frac{1}{2}$ Stunde beständig kochen, und zwar zugedeckt. Zur Sauce rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 4 Eyern, 1 Löffel voll Mehl, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker und etwa $\frac{1}{2}$ Kanne Milch auf dem Feuer ab. Wenn der Boudin angerichtet wird, legt man ihn in ein Haarsieb oder Durchschlag, schneidet das Band, womit der Boudin zusammen gebunden war, entzwei, schlägt die 4 Enden der Serviette aus einander, stürzt diejenige Schüssel, worauf der Boudin servirt werden soll, darüber, und kehrt beides, das Sieb mit der Schüssel zugleich um, nimmt Sieb und Serviette vom Boudin herab, und gießt die Crême-Sauce darüber. Wem es beliebt die Sauce grün zu haben, der streiche von dem erstgehackten Spinath so viel als einen Löffel voll durch ein feines Haarsieb, rühre es mit etwas von der Sauce erstlich dünne, und melire es hernach mit der Sauce.

362. Schich-Kuchen von Spinath mit geräuchertem Rindfleisch.

Man macht sich einen guten Teller voll Spinath fertig, mit allem wie No. 359. gesagt ist, und rührt zuletzt 2 ganze Eyer darein. Alsdann rührt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl mit etwas Milch glatt, schlägt 12 ganze Eyer dazu, giebt etwas Salz daran, und verdünnt die Plinzenmasse mit 1 Kanne Milch. Von dieser Masse bäckt man Plinzen, ohngefähr 16 Stück. Die übrige Masse macht man mit etwas Zucker süß, giebt ein Eygroß Butter dazu, und rührt es auf dem Feuer wie ein Crême oder Sauce ab. Wenn solches geschehen, hackt man etwas geräuchertes oder gepöckeltes Rindfleisch, oder von gekochtem Schinken, oder geräucherte Rindszunge klein, und hält von die-

sem gehackten Fleisch einen Teller voll parat. Wenn man nun Pöckelfleisch, Plinzen, Spinath und Crême fertig hat, dann bestreicht man einen blechernen Rand gut mit Butter, und rangirt die 4 Theile schichtweise hinein, oben auf bestreicht man es noch mit einer Saint Menus No. 80.; und wenn man von dem gedachten Crême hinlänglich hat, giebt man oben den letzten Rest darauf, mit Semmel bestreuet und im Ofen 1½ Stunde gar backen lassen. Hat man keinen Blechrand, so kann man sich eines Casserols oder andrer Form hierzu bedienen, und beim Anrichten noch aparte eine Crême-Sauce dabei geben. Hierzu passirt man in etwas Butter 2 Löffel voll Mehl, ½ Kanne Milch und 2 Loth Zucker, rührt es ab, und giebt es bei dem Schichtkuchen. In allem braucht man ¾ Pfd. Butter, 1½ Kanne Milch, 16 Eyer, ¼ [illegible]. Zucker und 1½ Pfd. Mehl, womit dies Essen verfertigt werden kann.

363. Grenade von Weißkraut.

Wenn ein paar große Kohlköpfe rein abgeputzt sind, schneidet man den Strunk heraus, und kocht sodann die ganzen Kohlköpfe in hinlänglichem Wasser beinahe weich. Unter solcher Zeit macht man ein gutes Farce von Kalb- Hammel- oder Rindfleisch nach No. 76. Dann nimmt man den Kohl aus dem Behältniß, worinnen er gekocht hat, heraus, läßt solchen erst auf dem Durchschlag ablaufen, und blättert die Köpfe auf einem Tischtuch auseinander, schneidet die harten Strünke auch aus den Blättern, das innere Herz aus dem Kopf hackt man ganz fein, schwitzt es mit Butter kurz ein, und melirt es zuletzt unter dem Farce. Nun setzt man ein Casserol mit Speckbarden aus, rangirt die Kohlblätter und den Farce schichtweise in das Casserol, bis solches voll ist, dann deckt man noch oben etwas Speck

darüber und einen Deckel darauf, und läßt es im Ofen 1½ Stunde backen. Von dem Kohlwasser läßt man einen Theil kurz einkochen, melirt es zuletzt mit Coulis No. 5., und giebt solche Sauce beim Anrichten darüber, den äußern Speck davon thut man hinweg.

364. Weißkraut en Boudin à la Crême.

Man kocht die weißen Kohlköpfe, wie zuvor gedacht, im Wasser weich, hachirt das innere Herz vom Kohl, passirt solches in Butter, und melirt es unter den hierzu bestimmten Farce, bestreicht eine Serviette mit Butter, und streuet solche mit geriebener Semmel aus, legt einige Blätter in die Mitte der Serviette und streicht Farce darüber, und continuirt mit Farce und Kohlblättern, bis beides alle ist; man muß das Salz nicht sparen, sonst erhält es keine Kraft, dann bindet man die Serviette fest zusammen, hängt solche in einen Kessel mit kochendem Wasser und läßt ihn zugedeckt 1½ Stunde gut kochen. Dann giebt man beim Anrichten folgende Sauce darüber: in ¼ Pfd. Butter passirt man 2 Löffel voll Mehl, läßt es mit Milch auskochen, thut ganz wenig Zucker dabei, und legirt es zuletzt beim Anrichten mit dem Gelben von 3 oder 4 Eyern, oder man giebt eine Coulissauce, weiß oder braun darüber.

365. Rollets von Weißkohl à la Royal.

Man blanchirt den Kohl ebenfalls im Wasser weich und läßt ihn dann auf einem oder mehrern Durchschlägen ablaufen. Alles blanchirte Kohlwasser läßt man mit Gewalt einkochen. Unter solcher Zeit breitet man eine Serviette auf dem Tisch, und rangirt die Blätter, immer eines halb über des andern Blatt hinein, eben so wie bei dem Karpfen die Schuppen eine gegen die andere liegen, bestreicht sodann

den Kohl dünne mit Farce, bestreut es mit Salz und Pfeffer, rollet solchen feste auf, und schneidet Trangen davon, wie 2 Finger breit, macht in einem Casserole, worin die Rollets Platz genug haben, bräunliche Butter, rangirt den Kohl darein, giebt das eingekochte Kohlwasser, wenn es bis auf 2 Chocoladentassen kurz eingekocht ist, dazu, thut noch eben so viel Jus oder Bouillon daran, und läßt es damit kurz und kräftig einkochen. Beim Anrichten wird es mit Cottelets garnirt.

366. Weiße Rüben zu kochen.

Die weißen Rüben muß man öfters ausproben, zuweilen erhält man sie bald weich, wenn sie mit Butter geschwitzt werden; andere Rüben werden aber besser, wenn solche in völlig kochendes Wasser gethan werden. Die erstern, welche schwitzen, füllt man bald hernach mit kochender Bouillon an, zuletzt passirt man etwas Mehl in Butter, läßt es mit Bouillon auskochen, giebt es nebst hinlänglichem Salz und Pfeffer zu den Rüben. Zu den letztern im Wasser gekochten Rüben passirt man, wenn solche ganz kurz sind, ebenfalls Butter und Mehl, läßt solches mit Bouillon auskochen, melirt es mit den Rüben, giebt das nöthige Salz und etwas Pfeffer dabei, und richtet beide Arten Rüben gern zu Schöpsenfleisch an.

367. Weiße Rüben zu Enten à la Braise.

In einem Casserole, welches nicht viel Zinn inwendig mehr hat, läßt man 1 Stück Butter und halb so viel Zucker mit einander braun werden. Die geputzten und gewaschenen weißen Rüben giebt man in die heiße braune Butter, deckt sie zu, läßt sie langsam schwitzen und passirt sie öfters herum. Wenn das Feuchte, so durch das Passiren entstanden, ein-

gekocht ist, so giebt man Jus und Bouillon No. 1. und 2. darauf, zuletzt etwas braun passirtes Mehl, nöthiges Salz und etwas Pfeffer dazu, und richtet sie zu Ente à la Braise nach No. 82. an.

368. Savoyen- oder Welschkohl zu kochen.

Der Savoyenkohl wird erst blanchirt, dann passirt man Zwiebeln in Butter, rangirt den Kohl darauf, giebt hinlänglich Bouillon und Jus darauf, läßt es kurz und weich kochen, thut zuletzt 1 oder ein paar Löffel voll Coulis wie auch etwas Muskate und Pfeffer dazu, und richtet den Kohl zu Enten, Hammelfleisch und dergleichen Fleisch an.

369. Fastenspeise von Savoyenkohl.

Man macht ein gutes Fischfarce, besonders von Hecht nach No. 77., bestreicht ein paar zinnerne Schüsseln mit Butter, trägt den erwähnten Farce dünne in die bestrichenen Schüsseln und bäckt solche im gelind erwärmten Ofen, oder setzt auch solche Schüsseln auf einen Bouillonkessel oben zugedeckt, damit der Farce nur steif wird. Dann kocht man eine kleine Portion Savoyenkohl mit Salz und Gewürz, hackt den Kohl fein, und streicht solchen in die fischartigen Plinzen, setzt auf eine Schüssel einen Rand von gebranntem Pastetenteig, rollirt die Fisch-Plinzen mit dem in selbigem eingestrichenen Savoyenkohl auf, schneidet sie in Stücken, und setzt solche in die mit Teigrand versehene Schüssel, welche mit Butter bestrichen seyn muß; dann nimmt man etwas Coulis, schlägt 4 oder 6 ganze Eyer hinein, thut etwas Muskate und Salz dazu, schlägt es tüchtig unter einander, gießt es über die mit Kohl gefüllten Plinzen, läßt es eine gute Stunde backen, und richtet es auf derselben Schüssel an.

370. Artischocken Boden zu trocknen.

Man putzt die Artischocken Boden ganz rein wie No. 305., kocht sie im Wasser und Salz etlichemal, gießt das Wasser ab, kühlt sie ab, und trocknet sie auf Papier in Blecher oder Körben. Wenn man zum Ragout oder zum Farciren dergleichen gebrauchen will, legt man sie Abends in Wasser und setzt sie an einem warmen Ort, am Morgen kann man sie dann vollends mürbe kochen und nach Gefallen verbrauchen.

371. Salz-Gurken einzulegen.

Man suche sich mittlere Gurken aus, wasche sie rein ab, packe sie in ein Gefäß schichtweise mit Kirschblättern, Dillkraut und Weinblättern übereinander, und lasse das Gefäß fest bis auf das Zapfenloch zumachen. Zugleich kocht man einen Kessel voll Fluß-, Regen- oder Seewasser, mit einer Hand voll Salz auf jeden Anker ($\frac{1}{2}$ Eymer) gerechnet, läßt es kalt werden, füllt das Gurkenfaß ganz voll damit, und verwahrt solches an einem kühlen Ort; nun läßt man das Zapfenloch oben so lange offen stehen, bis die Gurken ausgegohren haben, dann erst spündet man es zu und stellt es auf den Kopf. Hierbei darf man nicht vergessen, das Faß alle Tage umzuwenden und auf den andern Boden zu stellen, indem sonst die Gurken leicht kahnig werden.

372. Senf-Gurken zu machen.

Zu den Senfgurken nimmt man große und ziemlich egale Gurken, wäscht sie rein ab, schneidet auf der einen Seite einen Keil heraus, und nimmt mit einem Löffel die Körner heraus; anstatt der Körner füllt man Senf und Knoblauch oder Rocambole, auch ein klein wenig spanischen Pfeffer in die Gur-

ken, sticht mit einem Speiler den Keil an die Gurken fest, oder bindet auch solche mit Zwirn fest, rangirt sie in ein dazu passendes Gefäß, und giebt so viel Essig darauf, daß die Gurken bedeckt sind. Diesen Essig kocht man 9 Tage nach einander, und gießt ihn jedesmal lauwarm wieder auf die Gurken, das letztemal aber thut man ihn heiß darauf, deckt es fest zu, und verwahrt solche Senfgurken. Sie schmecken nicht nur gut zu etwas Gebratenen, sondern in Ragouts sind solche in Fillets geschnitten sehr gut zu gebrauchen.

373. Kleine Essig-Gurken einzulegen.

Zu den Essig-Gurken gehört besonders guter scharfer Weinessig. Die Gurken wäscht man erstlich sehr rein, und salzet solche in einer Molle die Nacht ein. Am andern Tage trocknet man solche rein ab, rangirt sie in große Töpfe oder Fässer, giebt etliche grüne Lorbeerblätter, Pfeffer, Ingber, Nelken, spanischen Pfeffer und ein paar Körner Rocambole darauf, läßt den Essig kochen und gießt ihn lauwarm auf die Gurken, zum drittenmale nach 8 Tagen gießt man den Essig heiß auf die Gurken, bindet sie fest zu und verwahrt sie.

374. Johannis-Beeren Gellé, ohne zu kochen.

Man drückt durch eine Serviette den Saft von den Johannis-Beeren, und wiegt denselben; zu einem jeden Pfund Saft thut man eben so viel fein geriebenen Zucker, rührt solchen immer nach der rechten Seite herum darunter, und continuirt damit 3 völlige Stunden; dann gießt man solches in kleine Büchsen oder Gläser, und setzt den Saft im Keller in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Des andern Tages wird das Gellé erstarrt seyn, wenn es gut und rich-

tig gemacht ist; wenn das Gellé nicht erstarrt, würde es als ein Beweis anzusehen seyn, daß nicht immer nach der rechten Seite gerührt worden wäre, und in diesem Falle siehet man sich gezwungen, das Gellé auszugießen und so lange zu kochen, bis auf einem Teller voll Zinn ein herabfallender Tropfen stehen bleibt; dann gießt man es in kleine Büchsen, schneidet des andern Tages runde Blätter von weißem Papier, so groß als die Oeffnungen der Gläser sind, worin das Gellé befindlich, schmelzet weißes Wachs, ziehet die Blätter hindurch und bedeckt das Gellé damit, bindet aber noch anderes Papier oben darüber.

375. Eyerbecher oder Oeufs en Pot.

Man rechnet zu jeder Chocoladentasse mit Milch ein ganzes Ey, läßt die Milch, worein etwas Zucker, Zimmt und Citronenschaale geworfen, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und kühlet die Milch ab, schlägt die nöthigen Eyer klein und thut sie unter die Milch, bestreicht die Chocoladenbecher mit Butter und gießt die vorgerichtete Milch hinein. Nun werden sie in einem Casserole mit kochendem Wasser eben zugedeckt kochen gelassen, jedoch nicht zu rasch, damit die Becher nicht überlaufen. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde, wenn solche gut sind, stürzt man sie auf einer Schüssel oder Assiette um. Nun nimmt man $\frac{1}{8}$ Pfund Pistazien und $\frac{1}{8}$ Pfund Mandeln, wenn beides abgebrühet, schneidet man jedes apart in längliche Filets, kocht in einem kleinen Casserole ein Stückchen rothen Flor in Wasser aus, thut die Mandeln dabei, und läßt sie ganz kurz kochen, dann besticht man die eine Hälfte der Becher mit den roth gefärbten Mandeln, die andere mit den grünen Pistazien, und giebt eine legirte Milch darunter beim Anrichten.

376. Omelets en Four.

Man rührt sich von ½ Pfd. Mehl, ¾ Kanne Milch und 8 Eyern Plinzen ein, und bäckt solche in einer eisernen Pfanne nur auf der einen Seite, dann macht man sich ein Salbicom No. 79. und legirt solches mit dem Gelben von 4 Eyern ab, bestreicht eine Schüssel oder Assiette mit Butter, und rangirt die mit Salbicom bestrichenen Plinzen eine auf die andere. Auf den letzten Omelet bestreicht man es dick mit Butter über und über, bestreuet es Fingerdick mit geriebenem Käse, und bäckt es eine Stunde gelinde. Beim Anrichten giebt man eine geschärfte Coulis dabei.

377. Petit Paté à la Royast.

Man rührt ¼ Pfund Butter und ½ Kanne kochende Milch oder Wasser zusammen ab, und brennt darin ¼ Pfund Mehl ab, wenn es im Kochen ist. Wenn es abgekühlt ist, schlägt man noch 4 Eyerdotter und das Weiße zu Schnee geschlagen darein, füllt es in mit Butter bestrichene Formen, und läßt es im gelind geheizten Ofen gar backen. Beim Anrichten kann man dann noch ein Salbicom wie No. 79. darein füllen.

378. Milch-Gellé oder Schneemilch.

Man kocht ¾ Kanne Milch, ¼ Pfund Zucker, etwas Zimmt und etwas rothen Flor zusammen auf, drückt den Flor rein aus und wirft ihn fort; dann rührt man 4 Loth Puder oder Stärke mit Milch glatt, und schlägt von 10 Eyern das Weiße zu einen festen Schnee, läßt die Milch wieder ankochen, schüttet die Stärke dazu, läßt es damit einmal auf dem Feuer aufstoßen und melirt den geschlagenen Schnee darunter; dann wird es nur einmal auf dem

Feuer aufstoßen gelassen, in nasse Form gegossen und abgekühlt; dann läßt man noch ½ Kanne Milch mit Zucker und Zimmt kochen, legirt solches mit dem zurückgebliebenen Gelben von Eyern ab, und giebt beides kalt auf die Tafel.

379. Meringuel à la Crême aigré.

Von 8 Eyern schlägt man das Weiße zu einem festen Schnee, rührt 1 Löffel voll Zucker und höchstens auch 1 Löffel voll Mehl hinein, legt Löffelweise solchen Schnee auf einen Bogen Papier, worauf fein gestoßener Zucker befindlich, bestreut solchen Schnee völlig mit Zucker, legt ihn auf reine Bleche und bäckt ihn gelinde; dann schlägt man ¾ Kanne sauern Rahm mit ¼ Pfund Zucker, auf einer Citronenschaale abgerieben, richtet den geschlagenen sauern Rahm auf 1 Porzellain-Napf an, und garnirt den gebackenen Schnee herum.

380. Fontis von Käse.

Man macht Kästchen von Papier wie zu kleinen Bisqutts, rührt ½ Pfund Butter zu Sahne, thut das Gelbe von 12 Eyern, 2 geriebene und durchgesiebte Semmeln, ½ Pfund geriebenen Parmesankäse, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyerweiß dazu und füllt es in die Kästchen, dann wird es im Ofen langsam gebacken und mit den Kästchen angerichtet.

381. Gobelets à la Savoyarde.

Man bäckt sich dünne Plinzen von ½ Pfund Mehl, ¼ Kanne Milch und 6 ganzen Eyern, sticht solche mit einem Ausstecher aus, damit sie in runde Formen oder Chocoladentassen einpassen, bestreicht solche Formen mit Butter, leget einen Boden von

den Plinzen hinein, dann Salbicom darauf, dann wieder einen Boden von Plinzen und sofort bis die Formen oder Becher voll sind, dann setzt man solche zugedeckt in kochendes Wasser und läßt sie 1 Stunde im Ofen backen. Beim Anrichten derselben giebt man eine gute Coulis mit Sardellen No. 93. darüber.

382. Gobelets au Ris mit Krebs-Ragout à la Crême.

Man kocht ½ Schock Krebse ab. Von den Schaalen macht man nach No. 78. Krebsbutter. Das Krebsfleisch und die Schwänze, welches in Würfel geschnitten wird, giebt man in eine Bechemele nach Regel No. 274. c) und legirt es kurz ab. Wenn dies geschehen, so kocht man ¼ Pfund oder nachdem die Quantität es erfordert ½ Pfund Reiß, erst in Wasser, dann in Milch oder Bouillon steif ab. Wenn es kalt ist, so rührt man ein paar Eyer unter den Reiß, jedoch nicht viel Weißes, sondern mehr Gelbes, auch etwas Krebsbutter, bestreicht dann die Formen oder Becher mit Krebsbutter, setzet sie mit erwähnten Reiß rund um aus, giebt das Bechemele hinein, und deckt es mit Reiß oben gut zu; setzt die Förmchen in ein Casserol, worin kochendes Wasser und bäckt solche 1 Stunde zugedeckt im Ofen, dann wird eine Bechemele-Sauce beim Anrichten darunter gegeben.

383. Bignets d'Omelet en Haché.

Man bäckt ein gut Theil Plinzen, 8 bis 10 Stück, macht ein Haché von Braten, was es für welches ist, passirt eine Hand voll Zwiebeln, vor der Hand fein geschnitten, in Butter bis sie weich sind, dann rührt man das gehackte Fleisch oder Braten dazu, giebt etwas Gewürz und nöthiges Salz dabei, und rührt 1 ganzes und 1 gelbes Ey in das

Hachés, bestreicht es in die Plinzen und legt eine auf die andere, drückt sie fest zusammen, und sticht mit einem kleinen Pastetchen-Ausstecher so viel Bignets davon aus, als es werden können, bestreicht ein jedes mit geschlagenen ganzen Eyern, und bannirt sie mit halb Semmel und Mehl, dann bäckt man diese Bignets in heißer Butter aus, und giebt eine abgeschärfte Coulis en fines herbes No. 106. dabei.

384. Minestra Genuesa.

Man macht von 3 ganzen Eyern und ½ Pfd. Mehl einen Nudelteig, rollet ihn aus, jedoch nicht sehr dünne und schneidet Streifen wie 2 quere Finger breit, dann leget man die Streifen eins auf das andere und schneidet die Nudeln. Wenn sie alle geschnitten sind, so blanchirt man solche Nudeln in kochendem Wasser, worin etwas Salz, gießt solche auf ein Haarsieb und kühlt sie mit kaltem Wasser ab, sonst kleben sie an einander. Unter der Zeit daß dieses geschiehet, macht man sich eine Bechemêle Sauce nach No. 117. oder 275., würzt solche gut, schüttet die gekochten Nudeln und noch ein Stück Butter, wie auch so viel gehacktes, geräuchertes oder Pöckel-Rindfleisch dabei, als das Viertel der Nudeln beträgt, läßt es hinlänglich warm stehen, und richtet solches sodann in einem Rande an.

385. Omelets en Ragout à la Crême.

Man bäckt sich Plinzen, füllt solche mit einen guten Salbicom No. 79. und wickelt jedes Stück auf, setzet einen Rand von Wasserteig auf eine Schüssel, bestreicht die Schüssel inwendig mit Butter, rangirt die mit Salbicom gefüllten Plinzen hinein und schlägt 8 ganze Eyer mit einer guten ½ Kanne Milch, Salz und Muskate zusammen, gießt

es über die Plinzen und läßt es eine Stunde gar backen.

386. Italienische Locken.

½ Pfund Butter rührt man zu Sahne mit 6 Eydottern und 1 ganzen Ey, thut eine Semmel, in Milch eingeweicht und dann ausgedrückt, ¼ Pfund Mehl und ¼ Pfund Käse dazu. Wenn man nun ein Huhn zur Suppe beim Feuer hat, schneidet man die Brust aus dem Huhn heraus, hackt sie ganz fein, und rührt es unter die Locken, und wenn die Suppe so weit gut ist, so sticht man die Locken in die Suppe und läßt selbige gar kochen.

387. Omelets mit Marmelade von Kirschen à la Crême.

Kirschen und Pflaumen werden zusammen gekocht, die Steine heraus genommen, das Fleisch davon fein gehackt, und wenn die Kirschsauce bis auf 2 Löffel eingekocht ist, die gehackten Kirschen und Pflaumen in die Sauce gethan, gehörig süß gemacht, auch Zimmt und Citrone dabei gegeben, dann bäckt man von ½ Pfund Mehl, ¼ Kanne Milch und 6 Eyern 8 bis 10 Plinzen, streicht die Marmelade hinein, und rangirt solche in einen auf einer Schüssel aufgesetzten Rand, dann passirt man ¼ Pfund Butter und 4 Loth Mehl bis es kraußt, giebt Milch darauf, daß es auskocht, ¼ Pfd. Zucker, Zimmt und Citronenschaale daran und läßt es abkühlen, schlägt dann von 6 bis 8 Eyern das Gelbe hinein, das Weiße zu Schnee und darüber gegeben und 1 Stunde backen gelassen.

388. Omelets en joli Coeur.

Man setzt sich einen Rand auf die Schüssel und bäckt sich ein Dutzend Plinzen. In einige der-

selben füllt man ein Krebs-Ragout, in einige andere ein weißes Salbicom von Kalbsmilch und in eben so viele ein dergleichen Salbicom, mit durchgestrichenen Spinath grün gefärbt, rangirt diese mit 3erley Ragout gefüllte Plinzen in den bestimmten Rand, und schlägt dann 6 ganze Eyer, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter unter einander, gießt solches über die Plinzen und bäckt es 1 Stunde gar. Gewürz und Salz nicht zu vergessen.

389. Tromage au Four.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne mit dem Gelben von 12 Eyern, und thut 3 bis 4 fein gehackte Charlotten, 3 gute Hände voll fein geriebene Semmel, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Parmesan oder Schweitzerkäse, etwas Muskatennuß und $\frac{1}{8}$ Kanne sauern Rahm daran. Zuletzt wird das Weiße von den 12 Eyern zu einen festen Schnee geschlagen, und unter die Maße gerührt, in einen auf die Schüssel gesetzten Rand gegeben und 1 Stunde backen gelassen.

390. Omelets au Four.

Ein Salbicom nach No. 79. von Hühnern, Kalbsmilch, Krebs oder was es sonst für Braten seyn mag, legirt man, bestreicht eine Schüssel oder Assiette mit Butter und legt auf den Boden derselben eine Plinze, giebt einen guten Löffel voll Salbicom darauf, und bedeckt es wieder mit 1 Plinze, continuirt damit bis es eine Hand hoch, oder beides, Plinzen und Salbicom aufgegangen ist; bestreicht die obersten Plinzen mit Ey und Butter, bedeckt es mit Parmesankäse, eines Fingers dicke, auch in das Salbicom etwas Käse und läßt es im Ofen gute Couleur bekommen. Man kann etwas Coulisauce aparte dabei geben.

391. Aepfel à la Reine.

Einen Rand von $\frac{1}{2}$ Pfund grob Mehl setzet man auf einer Mittelschüssel auf, und höhlet und schälet so viel Aepfel aus, als gemächlich in den auf der Schüssel getrockneten Rand liegen können. Die Schüssel bestreicht man unten mit Butter, und sticht auch in jeden Aepfel ein Fingerglied groß Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene Mandeln rührt man mit $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker und das Gelbe von 10 Eyern, etwas Zimmt und das Weiße zu Schnee geschlagen, ab, und giebt diese Maße über die Aepfel, dann läßt man es gar backen.

392. Cracovis von Hühnerbrüsten in Oblaten.

Von einem abgekochten alten Huhn schneidet man die Brust in feine Würfel, und macht davon ein Bechemèle No. 274. c) und wenn es steif ablegirt ist, schneidet man Oblaten in 2 oder 4 Theile, ziehet die Oblaten erst durch die Milch, damit sich solche biegen, und giebt das Salbicom hinein. Auf beiden Enden schlägt man nun die Oblaten einwärts, bestreicht jedes inwendig mit Eyern, rollt die Oblaten mit dem was darin gewickelt, auf, bestreicht sie nun auswendig ganz mit Eyern, bannirt sie mit Semmel und halb Mehl und bäckt sie in heißer Butter schnell aus, damit sie nur von außen Couleur bekommen. Alsdann mag man sie warm setzen bis zum Anrichten.

393. Gateau von Wild à l'Italienne.

Aus einem Vorderblatt vom Hirsch oder 2 Reh-Blättern schabet man das Fleisch rein aus, hackt solches mit feinen Kräutern No. 85. giebt Salz, feine Charlotten und Gewürz daran, melirt das Farce mit

halb so viel in Würfeln geschnittenen Speck, ½ Pfd. geriebenen Parmesan-Käse und ¼ Pfd. ausgewaschene Butter, setzt dann ein Casserol aus mit Speck, thut das Farce hinein, und läßt es zugedeckt in einer mit kochendem Wasser versehenen Pfanne 1 Stunde backen, dann legt man noch ½ Pfd. Butter auf den gebackenen Farce, deckt es zu, und läßt die Butter das Farce durchziehen. Wenn es kalt geworden, hält man das Casserol in ein größeres Casserol, worin kochend Wasser sich befindet, und sucht das Farce ganz heraus zu heben, bestreicht den Gateau dann mit viel gerührtem Schmalz und belegt ihn mit grünen Blättern oder Blumen.

394. Gratin von Krametsvögeln oder andern kleinen Geflügel.

Von einem Wild-Blatt oder Kalbfleisch, macht man ein gutes Farce No. 76. Aus den Krametsvögeln löst man das Gerippe und Knochen aus, und marinirt sie mit Kräutern, Oel, Pfeffer und Citronen-Saft ein; dann setzt man einen kleinen Rand von Teig oder Farce auf die Schüssel oder Assiette, und thut etwas Farce auf dessen Boden. Nun werden die Krametsvögel mit Farce vollgefüllt und neben einander darein rangirt, und zwischen den Vögeln gebackene Semmel-Croutons und von kleinen Gurken geschnittenen Croutons garnirt; dann wird die Assiette mit Farce eben gestrichen, und in jeden Vogel ein kleiner Knochen, aus einem Hühner- oder Capaun-Flügel oben eingestochen, dann das Ganze mit Speck bedeckt, worauf ein rundes bestrichenes Butter-Papier und zuletzt ein Stück ausgerollter Wasser-Teig gedeckt wird; dann läßt man es im Ofen gar backen. Unter einer solchen Teigdecke bleibt es saftig und trocknet nicht aus. Beim Anrichten nimmt man alles Aufgedeckte ab und giebt etwas

geschärfte Coulis No. 5. darüber und auch apart dabei.

395. Brabantischer Hahn.

Auf einer Schüssel setzt man einen Rand von groben angebrannten Mehl auf, und läßt ihn wohl antrocknen, schneidet 2 Semmeln in Scheiben, röstet solche und bestreicht sie mit geschmolzener Butter. In einem Casserole läßt man 2 Kannen Milch mit Zimmt und Citronen-Schaale und ½ Pfd. Zucker eine Weile kochen, und wieder kalt werden, und in solche abgekühlte Milch schlägt man durch ein Haarsieb 12 oder 16 Eyer, nachdem die Schüssel groß oder klein sein soll, gießt solches über die in der Schüssel bestrichene und geröstete Semmel, und läßt es gar backen.

NB. Auch kann man statt der Semmel Zwieback nehmen.

396. Spanische Vögel von Kalbfleisch.

Aus einer kleinen Kalbs-Keule schneidet man die Filets und von selbigen kleine schmale Fricandeaux. Von den übrigen und was an der Haut gesessen, macht man ein gutes Farce nach No. 76., klopft die Fricandeaux wie No. 193., streicht Farce hinein, rollet sie auf, und wickelt mit dem Aufrollen zugleich eine Speckbarde so groß als das Rollet ist, darum; dann steckt man die mit Speck bewickelten Rollets an kleine Spießchen und wenn sie eine ¼ Stunde gebraten haben, und der Speck etwas ausgebraten hat, bestreicht man die Rollets mit Eyer, bannirt sie mit fein geriebener Semmel und läßt sie vollends gar braten. Beim Anrichten giebt man Sauce-Hachée No. 92. oder andere gute Saucen darunter.

397. Gabelets von Hühnern mit Austern.

Kleine Formen oder Chocoladen-Becher werden gut mit Butter ausgestrichen. Dann nimmt man die Brüste von 2 jungen Hühnern, schneidet solche in kleine längliche Streifen, schlägt mit einem starken Messer solche Streifen ganz dünne und legt sie in eine Marinade von feinen Kräutern, Provencer-Oehl und Citronen-Saft, oder guten Essig, Pfeffer und Salz. Unter der Zeit, daß dieses Brustfleisch marinirt, schmort man die Keulen und Croupions von den Hühnern mit Butter, einer Wurzel und Zwiebel, Lorbeerblatt, einem Bouquet feine Kräuter, nöthigem Salz ꝛc. gar, sucht sodann alles Fleisch davon ab, macht ein Salbicom von diesem geschmorten Hühnerfleisch und wenn man keine Coulis hat, läßt man den Satz von den geschmorten Hühnern, wie auch die Knochen mit Bouillon auskochen und gießt solche durch ein Haarsieb. Dann passirt man in etwas Butter 1 Löffel voll Mehl, thut, wenn das Mehl kraus ist, eine oder zwei gehackte Charlotten dabei, füllt es mit durchgegossenen Bouillon an, und läßt solches gar und kurz kochen. Das geschmorte Hühner-Salbicom wird zu der Sauce gethan, man läßt es noch etwas durchkochen und hält es ganz kurz, legirt es zuletzt mit dem Gelben von 3 bis 4 Eyern und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone ab. Sodann nimmt man die dünnen Fillets, welche in der Marinade gelegen, und legt die ausgestrichene Form in der Runde von unten bis oben damit aus, füllt das Salbicom hinein, setzt die Formen in kochendes Wasser, und läßt sie zugedeckt 1 Stunde backen. — Beim Anrichten giebt man ein Auster-Ragout von 50 Stück darunter oder dabei nach No. 86.

398. Deufs à la Celestine.

Man kocht 10 Stück Eyer hart, und schneidet solche, wenn sie abgeschält sind, erstlich halb durch, dann in die Quere in feine Scheiben. Zu gleicher Zeit schneidet man eben so viel Zwiebeln, ebenfalls vor der Hand in dünne Scheiben, setzt letztere mit einem Stück Butter in einem zugedeckten Casserole zum Feuer und läßt die Zwiebeln gar schwitzen. Alsdann macht man eine gute Bechemele-Sauce nach No. 274 c), thut die geschnittenen Eyer und passirten Zwiebeln, nebst gehörigen Salz, Muskate und Pfeffer in die Bechemele, passirt es manchmal durch, und läßt es so lange auf einer heißen Stelle stehen, bis angerichtet wird, wo es dann mit gebackenen Semmel-Croutons garnirt wird.

399. Deufs à la Tripotage.

Anstatt einer weißen Bechemêle-Sauce nimmt man braune Coulis No. 5. übrigens Zwiebeln und Eyer gleichviel, und macht es wie vorher gesagt worden.

400. a) Verlohrne Eyer à la Bechemêle.

Zu verlohrnen Eyern sind frisch gelegte Eyer die besten wie überhaupt zu allem Gebrauch. Man läßt ein gutes Casserol oder Kessel voll Wasser mit etwas Salz kochen und gießt ein halb Spitzglas Essig dazu, und wenn solches Wasser in vollem Kochen ist, so schlägt man die Eyer schnell nach einander in das kochende hinein, setzt darneben sich ein anderes Geschirr mit kaltem Wasser und hebt mit einem Schaum-Löffel die in die Höhe kommenden Eyer heraus und ins kalte Wasser, putzt das herumhängende harte Weiße ab, macht eine gute Bechemele-Sauce No. 274. zurecht, und wenn die

Eyer auf einem Haarsieb trocken abgelaufen sind, legt man sie sachte in die Bechemêle, und setzt das Casserole warm bis zum Anrichten.

400. b) Verlohrne Eyer mit Citronen-Sauce.

Die verlohrneu Eyer macht man wie vorbeschrieben; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, von 4 Eyern das Gelbe und 1 Löffel voll Mehl gut durcheinander, schneidet von einer Citrone die Schaale dünne ab, drückt den Saft auch dazu, ein paar ganze Zwiebeln, Pfeffer und Muskate dabei, giebt gute Bouillon dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer ab. Wenn solche gehörig gesalzen, legt man die verlohrnen Eyer darein und setzt sie gut warm. Kochen dürfen die Eyer dann nicht mehr, sonst möchten sie zu hart werden.

400. c) Verlohrne Eyer mit Schinken.

Die Eyer werden wie zuvor behandelt. Ein Stückchen rohen Schinken schneidet man sehr dünne in kleine Filets, setzt solche in etwas Butter und fein gehackte Charlotten zugedeckt auf langsames Kohlfeuer, damit es nur ganz sachte schwitzt; giebt dann eine gute braune Coulis No. 5. darauf, drückt von eine Citrone den Saft dazu und etwas Peffer, läßt die Sauce kochend heiß werden, legt die verlohrnen Eyer dann hinein und stellt sie bis zum Anrichten warm. Auf solche Art kann man vielerley Veränderung mit solchen verlohrnen Eyern machen, als: mit Auster-Muscheln, oder kleinen Zwiebel-Ragout, wie solche unter den Saucen zu finden.

401. Gobelets von Eyern.

Man macht sich ein gutes Farce nach No. 76. von Kalbfleisch, bestreicht kleine Formen oder Choco-

lade-Tassen mit Butter und setzt solche mit benanntem Farce rund um aus, jedoch damit so viel Platz bleibt, ein ganzes Ey darin einzuschlagen, salzt solches Ey ab, und giebt etwas Butter dazu, setzt solche Formen in ein dazu passendes Casserole mit kochendem Wasser, mit einem gehörigen Deckel zugedeckt und oben auf ein paar glühende Kohlen, und läßt sie ohngefähr $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, damit die Eyer und das Farce gar, jedoch nicht härter als ein verlohrnes Ey werden. Beim Anrichten stürzt man sie heraus und giebt eine geschärfte Coulis-Sauce, allenfalls fines herbes No. 106. darüber.

402. a) Ramequins von Parmesan-Käse.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und das Gelbe von 8 Eyern zu Sahne, weicht eine Semmel in Milch, drückt solche durch eine Serviette wieder aus, und rührt solche unter die Butter, wie auch $\frac{1}{2}$ Pfd. Käse. Das Weiße von den Eyern wird zu Schnee geschlagen und unter die Masse gethan, etwas Muskaten-Nuß dazu, und in mit Butter bestrichenen Formen langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

402. b) Ramequins von Zwiebeln.

Man passirt einen Teller voll fein geschnittene Zwiebeln mit Butter weich und weiß in einem zugedeckten Casserole. — Ein paar Semmeln werden eingeweicht und ausgedrückt; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und das Gelbe von 8 Eyern zu Sahne, die Semmeln und Zwiebeln dabei, das Weiße zu Schnee und in mit Butter bestrichenen Formen wird es gar gebacken.

403. a) Omelets de Jambon fritte.

Man bäckt sich 10 bis 12 dünne Plinzen, hackt ein Stück von gekochtem Schinken ganz fein, und rührt solchen Schinken mit einem Löffel voll Coulis und 1 rohen Ey durcheinander, thut ein wenig Pfef-

fer dabei, streicht diese Masse in eine jede Plinze, überschlägt die Seiten nach inwendig, rollet sie auf, und bestreicht die aufgerollten Plinzen mit Eyern, bannirt sie mit Semmel und Mehl und bäckt sie in heißer Butter oder Braise aus.

403. b) Omelets de Jambon à la Crême.

Vom Wasser-Teig setzt man einen Rand auf eine Schüssel oder Assiette; wenn derselbe festgetrocknet ist, bestreicht man die Assiette innerhalb mit Butter, füllt die Plinzen nach obiger Art mit solcher angerührten Schinken-Masse, ohne solche zu banniren, rangirt sie in die Assiette, schlägt 6 ganze Eyer, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, Muskate und Salz zusammen, gießt es über die Plinzen und läßt es 1 Stunde gelinde backen.

404. a) Omelets en Bignet fritte.

Man passirt eine Hand voll Zwiebeln in Butter weich, thut eben so viel Farce dazu, und das Gelbe von einem Eye, streicht solchen Zwiebel-Farce zwischen 8 bis 10 Plinzen an einem Ort so viel als am andern, sticht mit einen kleinen Pastetchen-Ausstecher solche aus, bestreicht sie mit geschlagenen Eyern, bannirt sie halb mit Semmel, halb mit Mehl und bäckt sie in heißer Butter aus.

404. b) Omelets en St. Menus.

Wenn, wie oben gesagt, die mit Zwiebel-Farce versehenen Plinzen ausgestochen sind, rangirt man sie auf einer mit Butter bestrichenen Assiette oder Schüssel, zieht ein St. Menus No. 80. darüber, bannirt sie mit ein wenig geriebener Semmel, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen. Beim Serviren giebt man eine Zwiebel-Coulis dazwischen.

405. Bignets von Castanien in Oblaten.

Ein Pfund Kastanien kocht man einmal im Wasser auf, und putzt Schaalen und Häute davon, welches, wenn es warm geschiehet, leicht ist, kocht die reinen Kastanien mit etwas Zucker, Wein, Wasser, abgeriebener Citrone und Zimmt, bis sie zerfallen und kurz eingekocht sind, rührt solche dann wie einen Teig glatt und eben; dann schneidet man die Oblaten in Stücken eines Kartenblatts groß, füllt von der Masse, zwischen 2 und 2 einen Löffel voll, tunkt die 4 Seiten der zusammen gelegten Oblaten in eine gute Bier-Claire No. 81. und bäckt solche in heißer Butter aus, bestreut sie beim Anrichten mit Zucker, oder glassirt sie auch mit einer glühenden Schaufel. NB. Von andern Früchten eine Marmelade- oder ein Auster-Haché dient zur Veränderung.

406. Grenade d'Omelets en Salbicom.

Von mancherlei gebratenem Fleisch mit Morcheln und Krebsen macht man sich ein Salbicom nach No. 79.; bäckt sich 10 — 12 Plinzen, bestreicht eine Form oder Casserole mit Butter, rangirt die Plinzen mit dem Salbicom schichtweiße hinein und deckt solches zu; worauf es in einem mit heißem Wasser bestimmten Casserole $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken wird. Beim Anrichten oder Umstürzen des Grenade giebt man eine beliebige Sauce darüber. Eben so macht man es mit kleinen Grenadins.

407. Eyer-Basen au Crême de Vanille.

Von rein gewaschenen, mit Salz abgeriebenen Eyern, schneidet man vorsichtig mit einem Messer ein Drittel ab, und thut die Eyerdotter so lange in ein Geschirr; wenn man solche 12 Stück hat, so säget man noch 6 Stück recht in der Mitte von einander,

verwahrt das innere ebenfalls, macht dann die Eyer noch einmal in- und auswendig rein und läßt sie trocknen; dann setzt man die Schaalen mit ein Stückchen Tragant-Teig und aufgelöster Hausblase als Vasen zusammen, belegt die Ränder derselben mit ausgedrückter Tragant, und läßt sie trocken werden, rührt dann von 8 Eyern das Gelbe, ¼ Pfd. Zucker, Wein oder Milch eine Crême ab, und richtet solches Crême in den Vasen an. Auf diese Art servirt man bei Galla-Tafeln Assiette, und macht das Crême von andern Weinen, als: Champagner oder Bourgogner.

408. Ausgebackene Eyer en Soleil.

Man macht sich so viel verlohrne Eyer, als man bedarf nach No. 400., läßt sie auf einem Tuche oder Serviette trocknen, bestreicht sie mit einem Pinsel mit Ey, bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, und bäckt sie in heißer Butter etwas geschwinde aus, damit solche nicht hart werden, giebt diese ausgebackne Eyer zu allen feinen Gemüsen, oder über Zwiebel-Ragout, Champignons oder über Hachés von Braten.

409. a) Omelets Rollés mit Sauce restaurant.

Man schlägt durch ein Sieb 8 ganze Eyer, giebt etwas Salz und fein gehacktes Schnittlauch dazu, und damit es beim Backen geschwinde gehe, bedient man sich 2 oder mehr Pfannen, läßt Butter gelbbraun werden, füllt von dieser Eyermasse einen Anrichtslöffel voll hinein, und läßt auf raschem Feuer es so backen, daß der Omelet nur unten etwas hart wird und Couleur bekömmt, oben aber feucht und dünne bleibt; schüttet solchen dann gleich auf einen Bogen Papier, und wenn man das Papier an einem Ende aufhebt, so rollt sich der Omelet von selbst

auf; hat man nur erst einen auf diese Art aufgerollt, so wird es einem bei mehrerer Uebung nicht fehlschlagen; nun eilet man, damit die Omelets eines neben dem andern auf der Assiette zu liegen kommen, deckt sie dann mit einer andern Assiette zu und setzt sie warm. Zu der Sauce restaurant bedient man sich eines Braisesatzes; wenn nämlich ein Kapaun oder Huhn in einer Braise No. 82. gar gemacht und angerichtet sind, oder von Tags zuvor man noch einen solchen Satz in Vorrath hat, läßt man solchen angehen und gießt das klare Fett davon ab, auf solchen angegangenen Satz gießt man Jus und Bouillon auf, läßt den Fond auf dem Boden des Casserols losweichen und abkochen, gießt es durch ein Sieb oder Haartuch und läßt es so kurz einkochen, als man will. Und daß solche Sauce auch kräftig wird, kann man etwas Estragon und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone darein nehmen, und beim Anrichten über die Omelets-Rollés geben.

409. b) Omelets-Rollés en fines herbes.

Wenn, wie zuvor, die Eyer durchs Sieb geschlagen werden, streicht man zugleich von den feinen Kräutern No. 85. mit durch nebst etwas Salz, und hackt sie, wie vorhin gesagt, schnell. Beim Anrichten wird etwas Coulis mit feinen Kräutern und mit $\frac{1}{2}$ Citrone abgeschärft darüber gegeben.

409. c) Omelets-Rollés mit Zwiebeln en Haché.

Die Zwiebeln schwitzt man gar und hackt sie dann fein. Die Hälfte rührt man mit nöthigem Salz in die Eyer, unter die andern Zwiebeln nimmt man ein paar Löffel Coulis mit Citrone geschärft, bäckt die Rollés ab, und giebt beim Anrichten gedachte Sauce darüber.

409. d) Omelets-Rollés mit Haché von Austern.

Wenn die Austern mit Bouillon und Wein blanchirt sind, wie bei No. 86. zu lesen stehet, so läßt man die Feuchtigkeit kurz einkochen, hackt die Austern fein, und melirt die eingekochte Sauce damit, passirt in Butter ein paar Charlotten, thut die Austern dabei, und wenn die Omelets gebacken werden und unten angesetzt haben, giebt man einen Löffel voll Austern-Haché dazu, schüttet es auf Papier und rollt es auf. Das zurückbleibende Haché verdünnt man mit ein paar Löffeln voll Coulis und richtet solches über den Omelets an.

409. e) Omelets-Rollés mit Champignons.

Mit Champignons macht man es ebenso wie mit den Austern. Zu den zurückgebliebenen Champignons giebt man Coulis, schärft solche ab, und richtet es heiß über den Rollés an. Desgleichen mit Haché von Krebsen.

410. a) Rühr-Eyer mit Spargel-Spitzen.

Zwölf Stück ganze und das Gelbe von 4 Eyern rührt man durch ein Haarsieb, giebt so viel Milch als etwa ein gutes Weinglas daran, und dazu $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, etwas Muskate und Salz. Den Spargel schneidet man in Stücken eines Fingerglieds, und blanchirt sie mit Wasser mürbe; wenn solche weich sind, läßt man sie auf dem Haarsieb ablaufen und mit $\frac{1}{2}$ Viertel Pfund Butter und gehackter feiner Petersilie in einem kleinen Casserole zugedeckt eine Weile schwitzen, dann werden sie zu den Eyern geschüttet und auf mittelmäßigem Feuer abgerührt. In einem verzinnten Casserole muß man kein Rühreу machen, weil es sich gern ansetzt, und man befürchten muß, daß sich das Zinn darin los lößt.

410. b) Rührey mit Austern.

Die Eyer werden, wie zuvor, durchgeschlagen, anstatt der Milch nimmt man das Blanchirwasser von den Austern, putzt solche rein, schneidet sie in Würfel und läßt solche mit eben so viel Butter und etwas Pfeffer schwitzen; wenn das Rührey abgerührt ist, rührt man beim Anrichten die Austern nur so eben damit durch.

410. c) Rührreyer mit Krebsen.

Wenn wie oben bei a) das Rührey marquirt, $\frac{1}{2}$ Schock Krebse abgekocht, die Schwänze ausgeputzt und in Würfel geschnitten sind, so läßt man sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, Petersilie und Schnittlauch, nöthigem Salz, Pfeffer und Muskate langsam schwitzen. Wenn das Rührey gut ist, so werden zuletzt die Krebse ein paarmal mit unter einander gerührt und angerichtet.

410. d) Rührreyer mit geräuchertem Lachs.

Wenn man den geräucherten Lachs für sehr gesalzen hält, so schneidet man denselben zeitig in Würfel oder längliche Filets und weicht solche in Milch $\frac{1}{2}$ Stunde ein, läßt sie auf einem Haarsieb ablaufen, und schwitzt dieselben mit Butter, Petersilie und wenig Pfeffer, damit der Lachs nur warm wird, dann rührt man das Rührey nach erst beschriebener Quantität ab, und wenn es anfängt stückigt zu werden, thut man den Lachs dabei und rührt es völlig ab.

410. e) Rührey mit Pöcklingen.

Erst beschriebene Quantität Eyer wird eingerührt, und langsam warm werden gelassen. Unter solcher Zeit läßt man die Pöcklinge, wenn sie gut von den Gräten abgesucht sind, mit Butter, Schnittlauch und

Pfeffer eben schwitzen, und rührt sie zuletzt mit dem Rührey ab.

410. f) Rührey mit Schinken.

Den Schinken schneidet man in längliche Würfel und schwitzt solchen mit Butter und Schnittlauch oder etwas Petersilie und Pfeffer ganz wenig, melirt es unter das Rührey nach erst besagter Quantität, und rührt solches ab; ist der Schinken roh und etwa stark gesalzen, so macht man es mit demselben, wie mit dem geräucherten Lachs No. 410. d), und wässert denselben $\frac{1}{2}$ Stunde in Milch aus, trocknet denselben ab und passirt solchen wie gesagt.

410. g) Rühreyer mit Sardellen oder Heringen.

Die Sardellen wäscht man und macht sie von den Gräten ab, schneidet solche klein, und schwitzt sie mit etwas Butter und gehackter Petersilie, zuletzt werden sie mit unter das Rührey abgerührt. Mit Hering macht man es auf eben diese Weise. Im Fall die Heringe zu salzig sind, wässert man sie mit Milch aus, dann werden sie mit Butter, Schnittlauch und wenig Pfeffer geschwitzt, und beim Rührey zuletzt mit abgerührt.

410. h) Rühreyer à la Polonoise.

Das Rührey wird von 12 ganzen und dem Gelben von 4 Eyern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 1 Tasse voll Milch mit etwas Salz vorbereitet, eine Hand voll Zwiebeln klein würflich geschnitten und mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zugedeckt weich schwitzen gelassen, etwas Petersilie mit dem Rühr-Ey abgerührt, und zuletzt die Zwiebeln dabei gegeben. Beim Anrichten wird es mit Croutons garnirt.

410. i) Rührreyer mit Champignons.

Das Rührey wird, wie oben stehet, eingerichtet. Eine Hand voll Champignons werden geputzt und gewaschen, vor der Hand fein geschnitten, mit Butter und wenig Salz in einem Casserole zugedeckt abgeschwitzt, und gleich mit dem Rührey abgerührt.

410. k) Rührreyer mit Kalbs-Nieren und Citronen.

Von einem Kälberbraten schneidet man die Nieren, sammt dem daran hängenden Fette heraus, hackt solche fein, läßt sie mit einem ganz wenig Butter in einem Casserole oder Tiegel braten, und rührt es öfters um: es muß aber nicht hart gebraten werden. Dann giebt man 2 fein gehackte Charlotten dabei, und von 3 Citronen den Saft. Wenn das Rühr-Ei wie oben No. 410. steht, gänzlich abgerührt und fertig ist, rührt man die Nieren mit dem Citronen Saft darunter, und giebt auch etwas Muskaten-Nuß und nöthiges Salz dabei.

411. Omelets von Haché mit Morgeln.

Von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch und 6 ganzen Eyern bäckt man Plinzen. Eine gute Parthie reingewaschene und blanchirte Morgeln hackt man ganz fein und läßt solche mit einem Stückchen Butter in einem zugedeckten Tiegel mit wenig Salz schwitzen, dann giebt man einen Löffel Coulis darauf, und läßt die Morgeln etwas kochen. Wenn sie abgekühlt sind, rührt man ein ganzes Ey und 1 Eyerdotter roh hinein, giebt etwas Muskate dabei und füllt die Plinzen damit an, rangirt sie auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Casserole, bestreicht die aufgerollten Plinzen überall mit Butter, deckt einen passenden Deckel darauf, läßt die Plin-

zen ½ Stunde im Ofen durchhitzen und nur wenig backen. Beim Anrichten wird etwas braune Butter darüber gegeben, oder auch eine klare Jus à la Restaurant, wie 409. bei den Omelets Rolles. — Auch kann man einen Rand auf der Schüssel oder Assiette von Wasserteig aufsetzen, die Plinzen hinein rangiren, eine Creme von 6 ganzen Eyern, ¼ Pfd. Butter, etwas Muskate und Salz machen und ohngefähr eine halbe Kanne Bouillon oder Jus darüber geben und gar backen gelassen.

412. Morgeln von Kalbsgeschlinge.

Ein Kalbsgeschlinge kocht man mit Wurzelwerk, Salz und Kräutern weich; wenn dasselbe von allen Drüsen und Unrath abgeputzt ist, hackt man es wie Haché klein; dann passirt man in einem Casserole fein würflichen Speck, wenn solcher gelbbraun ist, giebt man eine Hand voll geriebene Semmel, ein paar Zwiebeln, 1 Löffel voll feine Kräuter darzu, thut das Gehackte nebst etwas Pfeffer, nöthigem Salz, 2 ganze Eyer und von 2 Eyern nur das Gelbe und noch eine Hand voll geriebene Semmel daran, so, daß man mit den Händen längliche Klößchen, wie Spitzmorgeln tressiren kann, dann stößt man ½ Pfd. Mehl, 1 ganzes Ey und von einem Gelben mit einer Nuß groß Butter an, rollet diesen mürben Teig aus, schneidet mit einem Backrade dreieckigte Stücken, solche wickelt man rund auf, tunket die Spitzen des Teigs in Eyer, schiebt solche statt der Stiele in die früher gemachten Morgeln, bestreicht die tressirten Morgeln nun mit Eyern, bannirt sie mit geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter oder Braise aus und giebt eine Sauce-Haché No. 92. darunter.

413. Kalbs-Nieren-Kuchen.

Ein paar fette Kalbs-Nieren hackt man fein, läßt sie etwas durchbraten, weicht eben so viel Semmel ein, und drückt solche durch eine Serviette wieder rein aus. Unter den gebratenen Nieren läßt man ein paar Charlotten oder Zwiebeln, nebst ein wenig feinen Kräutern gar schwitzen; dann rühret man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und von 8 Eyern das Gelbe zu Sahne, schlägt das Weiße zu Schnee dazu, schüttet alles zusammen, macht es mit etwas Muskate und Salz schmackhaft, giebt es in einen auf einer Schüssel aufgesetzten Teig-Rand und läßt es 1 Stunde langsam backen.

414. Omelets à la Francaise.

Man rührt 4 flache Löffel voll Mehl mit etwas Milch glatt, schlägt 8 Eyer ganz dazu, giebt etwas Salz daran, und verdünnet es mit noch $\frac{1}{4}$ Kanne Milch; dann schneidet man eine Semmel in Scheiben, bratet solche in Butter gelbbraun wie Croutons gießt die Masse darauf und bäckt es gar. Wer es gern hat, der kann auch kleine Rosinen gewaschen und getrocknet mit unter die Masse nehmen.

415. Sardinische Omelets.

Von 8 Eyern das Weiße schlägt man einen festen Schnee, melirt das Gelbe der 8 Eyer darunter, und giebt von 2 Citronen die Schaale abgerieben und etwas Zucker daran. Hiervon bäckt man 3 oder 4 Omelets auf einmal, und setzt sie auf einer Schüssel in den Ofen, doch so, daß nur die obere Seite etwas braun bäckt. Diese Omelets werden nicht umgewendet, sondern wenn sie auf einer Seite Couleur haben, nimmt man sie heraus, bestreut sie mit Zucker und setzt sie auf eine warme Stelle. Unterdeß wird die zweite Parthie gebacken,

auf die ersten gelegt, mit Zucker bestreut, und mit dieser Behandlung fortgefahren, bis die Masse alle ist. Auch kann man zwischen jede Lage etwas Citronensaft drücken, und giebt dann die glacirten Plinzen zur Tafel.

416. Waschhaus-Braten.

Es ist einerlei was es für Braten ist. Solcher wird vor der Hand ganz fein geschnitten, auch etliche Zwiebeln gehackt, diese in Butter passirt, der Braten nebst ein wenig Pfeffer dazu gegeben, dann eine Rührey-Masse wie No. 410. beschrieben, eingerichtet, solches nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter auf den Braten gegeben und zusammen abgerührt.

417. Kywitz-Eyer.

Diese kocht man hart, und servirt solche in Servietten auf Assietten. Auch macht man sie verlohren, wie No. 400. zu lesen ist, und garnirt Gemüße damit.

418. Kleine Brödchen mit Mandel-Crême.

Man bestellt sich beim Bäcker kleine Semmeln, oder bäckt sich solche von Hefenteig selbst, raspelt sie ab und höhlt sie aus; rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßene oder geriebene Mandeln mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und das Gelbe von 5 oder 6 Eyern und das Weiße zu Schnee geschlagen, ab, füllt die Mandelmasse in die Brödchen, bäckt solche gelinde im Ofen und giebt sie im Sommer in einer kalten Mandelmilch, so wie auch des Winters in warmen Milchsuppen. Auch kann man Pistatien anstatt den Mandeln nehmen.

419. Bignet blanc von Reißmehl oder Grieß.

$\frac{1}{2}$ Pfund Grieß wäscht man in kalten Wasser, und läßt solchen ein Weilchen stehen, damit sich der

Grieß setzt, dann gießt man das unreine Wasser davon ab, und wiederholt diese Behandlung ein paarmal. Hierauf giebt man 1 Loth Butter, 1 Loth Zucker und $\frac{1}{4}$ Kanne kochende Milch dabei, läßt es unter beständigem Rühren ankochen und setzt dann das Casserol auf flaches Feuer, giebt etwas Salz dabei und deckt es zu. Die Masse muß steif gekocht werden, dann schüttet man den gekochten steifen Grieß auf eine flache mit geriebener Semmel bestreuten Schüssel, bestreut es oben ebenfalls mit geriebener Semmel, und drückt es mit der Hand ganz gleich und egal. Sobald es kalt geworden, schneidet man es auf der Schüssel in Würfel, und drehet jeden Würfel mit reinen Händen rund, legt sie alle in eine mit Mehl bestreute Molle, bis sie insgesammt fertig und rund gedrehet sind; dann bäckt man sie in ganz glühender Butter aus, damit sie in der Geschwindigkeit Couleur bekommen, und schüttet die sogenannten Bignets blanc mit sammt der Backbutter auf einen Durchschlag, damit die Butter sogleich in ein untergesetztes Casserol ablaufen kann; gießt die Butter wieder in das erste Back-Casserol, und continuirt mit dem Backen so lange, bis die Bignets alle gebacken sind; dann wird mit Zucker und Zimmt auf einen Bogen Papier das Ausgebackene stark bepudert, und die Kügelchen auf dem Papier hin und hergeschüttelt, damit solche rund um bezuckert werden; dann werden sie auf einer Schüssel angerichtet.

420. Bignet von Reiß.

Man blanchirt ein paarmal $\frac{1}{2}$ Pfd. Reiß in Wasser. Wenn derselbe auf einem Sieb abgelaufen ist, kocht man ihn mit Milch, etwas Zucker, Butter, abgeriebener Citronenschaale und Zimmt weich, aber nicht dünne, sondern steif, und sobald er abgekühlt ist, schlägt man das Gelbe von 4 Eyern und 1 ganzes

Ey zum Reiß und rührt ihn durch; dann macht man von dem steifen Reiß auf dem reinen Tisch, eines Fingers Länge, 2 Finger Breite und 1 Fingers Dicke Bignets, streicht sie mit einem, in Ey getauchten Messer glatt, bestreicht sie mit Eyern und bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl; dann werden die Bignets ausgebacken, mit Zucker bestreut, daß das ganze Bignet bedeckt ist, und mit der glühenden Schaufel glacirt und angerichtet. Will man solche Bignets rund machen, steht es in jedes Belieben. Man giebt auch dem Reiß die Façon einer Birn, legt inwendig ein paar eingemachte Kirschen hinein und bäckt solche in heißer Butter aus.

421. Bignet von Spinath.

Den rein gemachten und gewaschenen Spinath blanchirt man ganz weich, drückt ihn aus und hackt ihn ganz fein, schlägt das Gelbe von 4 Eyern, etwas Butter, 4 Loth Zucker, etwas Muskate und so viel geriebene Semmel dazu, daß sich die Spinath-Masse handhaben läßt; macht dann Bignets davon auf die Art, wie der Reiß beschrieben worden; bäckt es in heißer Butter aus und bestreut es stark mit Zucker, glacirt es mit glühender Schaufel und richtet die Bignets dann an.

422. Bignets von Aepfeln.

Die Aepfel bohrt man erstlich mit einem Ausstecher aus, dann schält man sie ab, schneidet sie in Scheiben und marinirt die Scheiben mit ein wenig Zimmt und Zucker, rührt eine Claire No. 81. ein, und wenn solche aufgeht, so wendet man die Aepfelscheiben in der Claire mit einem hölzernen Speil um; dann legt man so viel in heiße Butter, als auf einmal neben einander liegen können, und schüttelt beim Ausbacken das Casserol mit der Backbutter, damit die Bignets auf beiden Seiten zugleich

backen. Das Schütteln hindert die Aepfelscheiben auch, daß sie nicht Fett in sich ziehen, und wenn solche gute Couleur haben, glacirt man sie wie die Bignets von Reiß mit glühender Schaufel.

423. Aepfel à la Dauphine.

Man bohrt die Aepfel und schält sie hernach, läßt sie ganz, hackt nach Proportion der Aepfel $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln fein, melirt $\frac{1}{4}$ Pfund Corinthen, etwas Zimmt und Citronenschaale, wie auch $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker darunter, bestreicht 1 Casserol mit Butter, rangirt die Aepfel hinein, und füllet die ausgebohrten Aepfel mit obiger Masse voll, das übrige schüttet man darüber, giebt ein Glas Wein darunter, und läßt es zugedeckt im Ofen gar backen. Beim Anrichten gießt man noch halb Wein und Wasser in das Casserol, läßt es von dem Boden loskochen und giebts unter die Aepfel.

424. Endouillen von Aepfeln mit rothem Wein.

Die Aepfel schält und schneidet man in Viertel und dann in kleine Würfel, etwa so viel als einen guten Suppenteller voll und nimmt auch eben so viel geriebene Semmel. Von 2 Citronen die Schaale und 2 Loth Citronat hackt man fein, thut etwas Zimmt und 4 Loth Zucker darunter, schlägt von 4 Eyern das Weiße zu einen festen Schnee, melirt alles unter einander und drückt so viel als einen Borsdorfer Aepfel groß, jedesmal mit den Händen zusammen. Wenn es fest ist, legt man sie in eine Schüssel, worin geriebene Semmel befindlich, und bannirt sie darin mit so viel Semmel, als daran haften will. Hierauf bäckt man solche Aepfel in heißer Butter aus, gießt dann in ein anderes Casserol $\frac{3}{4}$ Kannen rothen Wein, $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, etwas Citronenschaale und Zimmt, thut die ausgebackenen Aepfel-Endouillen

hinein und läßt sie einmal ankochen, dann werden sie bis zum Anrichten warm gesetzt.

425. Aepfel à la Prussienne.

Gute große egale Aepfel bohrt man aus, schälet solche aber nicht ab, sondern besticht sie mit einem Messer rund um, bestreicht ein Casserol mit Butter, rangirt die Aepfel hinein, nnd giebt in einen jeden Aepfel so viel Butter, Zucker und Corinthen, als inwendig hinein wollen; bestreut solche noch mit Zucker und Zimmt, giebt ein Glas Wein darunter und läßt es zugedeckt im Ofen gar backen. Beim Anrichten der Aepfel kann man die Sauce mit noch 1 Glas Wein verlängern.

426. Reiß à l'Italienne en Grenade.

Man blanchirt 1 Pfund Reiß ein paarmal in Wasser, dann giebt man ½ Pfd. Zucker und von 2 Citronen die abgeriebene Schaale, etwas Zimmt und ½ Kanne Franzwein dabei, läßt solchen Reiß langsam sich auflösen und ausquellen, salzt es wenig und giebt es in eine naßgemachte Form. Nachdem es dann kalt geworden, wird es auf einer Schüssel angerichtet, mit Zucker und Zimmt bestreut und mit gerissenen Citronenscheiben garnirt.

427. Reiß à la Crême en Grenade.

Wenn der Reiß blanchirt und abgelaufen ist, gießt man 1 Kanne Milch, ¼ Pfd. Zucker und ¼ Pfund Butter dabei und läßt ihn flach ausquellen, thut hierauf Zimmt, abgeriebene Citronenschaale und das Gelbe von 4 Eyern dazu, schlägt das Weiße zu einem festen Schnee und läßt alles mit dem Reiß kochend heiß werden; dann wird es in eine Form, welche mit Milch naß gemacht seyn muß, eingeschüttet und kalt werden gelassen. Wer Rosinen oder Corinthen, auch Mandeln darunter nehmen will, kann

es thun. Man macht dann eine Crême von ¼ Kanne aufgekochten Milch, ⅛ Pfd. Zucker, Zimmt und Citrone und legirt von 4 Eyern das Gelbe damit. Beim Anrichten gießt man die Crême über den Reiß und servirt beides kalt.

428. Citronen-Reiß à la Daube.

Ein halb Pfund Reiß läßt man blanchiren, dann giebt man denselben in ein großes Geschirr mit Wasser und läßt ihn vollkommen ausquellen. Wenn das geschehen, gießt man den ausgequollenen Reiß auf ein Haarsieb und kühlt ihn ab. Zugleich schneidet man die gelben Schaalen von 6 Citronen ab, schneidet solche in feine Fillets und blanchirt sie apart im Wasser weich; das Weiße von den Schaalen ziehet man rein ab, und wirft es fort, das Innere der Citrone aber schneidet man in kleine Würfel und läßt bei dem Schneiden nicht den auslaufenden Saft verloren gehen, bringt nun zu dem Reiß in ein Casserol die blanchirten Schaalen, die in Würfel geschnittene Citrone, den Saft, ¼ Pfd. Zucker und etwas Zimmt, eine Messerspitze Salz, ¼ Kanne guten Wein, 1 Glas Franzbrandwein, und läßt solches zusammen ankochen und dann eine Weile auf flachem Kohlenfeuer metioniren; dann wird es auf Porzellain angerichtet, und wenn es kalt geworden, kann man den Reiß mit Zucker gut bestreuen und mit einer glühenden Schaufel glaciren.

429. Biguet von Catharinen-Pflaumen.

Man rührt eine sogenannte Claire, wie solche No. 81. beschrieben ist, an, und läßt sie am warmen Orte aufgehen. Unter dieser Zeit kocht man ½ Pfund auserlesene Catharinen-Pflaumen mit etwas Zucker, halb Wein und halb Wasser, Citronenschaale und Zimmt wie zum Compôte und zwar von kurzer Sauce. Wenn die Pflaumen weich und abgekühlt

sind, nimmt man die Steine heraus, und giebt anstatt derselben in jede Pflaume eine überzogene gebrannte Mandel, kehret solche Pflaumen nun in der Claire wohl um und sticht sie auf eine Spicknadel oder lange dünne Speilerchen. Diese legt man nun in heiße klare Butter, und wenn sie alle auf solche Art ausgebacken sind, werden sie gut mit Zucker bestreut und auf einer Assiette oder Schüssel angerichtet.

430. Grenade von frischen Pflaumen.

Die Pflaumen werden halb durchgeschnitten, in eine Schüssel gelegt und eine Hand voll Zucker darüber gestreut; dann wird gestoßener Zimmt, Citronenschaale, $\frac{1}{8}$ Kanne saurer Rahm und das Gelbe von 8 Eyern unter einander geschlagen und zu den Pflaumen gegeben; alsdann bäckt man 6 bis 8 Plinzen, bestreicht ein Casserol gut mit Butter, und belegt das ausgestrichene Casserol mit den Plinzen, giebt die gedachten Pflaumen mit der Masse in das ausgesetzte Casserol, bedeckt es oben wieder mit Plinzen und bäckt es 1 Stunde im Ofen gar; dann wird es auf einer Schüssel umgestürzt, mit Zucker bestreut und angerichtet.

431. Kirschen-Klöße au Vin.

Ein Pfund trockne Kirschen wäscht man und kocht solche im Wasser weich, giebt die Kirschen auf ein Haarsieb, sucht alles Fleisch von den Steinen ab und hackt solches ganz fein. Alsdann stößt man die Steine im Mörser entzwei, kocht solche nochmals mit etwas Wasser gut aus, damit der Kernen Geschmack erhalten werde, gießt dies zu den gehackten Kirschen und die erste Kirschensauce auch dazu. Hierzu giebt man nun $\frac{1}{2}$ Bouteille Wein, abgeriebene Citronenschaale, Zimmt und so viel Zucker als erforderlich ist. Alsdann rührt man in

einer Schüssel ½ Pfund Butter zu Sahne, und schlägt nach und nach 7 Eyerdottern und 1 ganzes Ey, und ¼ Pfund, auch wohl 10 Loth feines Mehl daran und macht hiervon Klöße. Wenn hierauf in ein Casserol Wasser zum Kochen gebracht ist, läßt man die Klöße darin gar kochen, nur nicht zu lange, hebt sie mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb, und wenn die Klöße abgelaufen sind, legt man sie in die zubereitete Kirsch-Marmelade, läßt solche auf gelindem Feuer ½ Stunde metioniren und richtet sie dann warm an.

432. Hanebutten-Klöße mit Wein.

Wenn die Hanebutten rein gewaschen und im Wasser weich gekocht sind, werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, mit Wein, Zucker und Gewürze Geschmack gegeben, die Klöße wie vorhero gesagt, angerührt und gekocht, dann in der Hanebuttensauce langsam metioniren gelassen und warm angerichtet.

433. Karthäuser Klöße mit Wein.

Man schneidet Semmel in längliche egale Würfel, etwa eines Fingers lang und eines Fingers dick, schlägt ein paar Eyer und etwas Milch mit einem Quirl untereinander, thut Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronenschaale daran, wirft die geschnittene Semmel darein, und schüttelt es öfters um, damit sich die Feuchtigkeit in die Semmel ziehe. Alsdann werden noch ein paar Eyer mit einem Pinsel klein gerührt, die Semmeln Stück vor Stück damit bestrichen, und in halb geriebener Semmel und halb Mehl bannirt, dann in heißer Butter ausgebacken, in ein Casserol gethan, hinlänglich Wein, Zucker und Zimmt dabei gegeben, und langsam metioniren lassen. Hierzu wird aber mehr Wein erfordert, als zu den vorigen.

434. Grenade von Aepfeln und großen Rosinen.

Die Aepfel werden in Viertel geschnitten, die Kernkapseln abgesondert, dann in Scheiben geschnitten, und mit Zucker, Zimmt und Citrone mariniren lassen; dann 1 Pfd. große Rosinen gelesen, gewaschen und mit halb Wein und halb Wasser so lange gekocht, bis selbige ausgequollen sind, dann ein Casserol mit Butter gut ausgestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, die Aepfelscheiben einrangirt und schichtweise mit Rosinen und Aepfeln fortgefahren, bis das Casserol voll ist, alle Feuchtigkeit von Rosinen und Aepfeln darüber gegeben, und im Ofen 1 Stunde backen lassen, dann umgestürzt.

435. Gratin von Aepfeln, Himbeeren und Semmel.

Man setzt auf einer Schüssel einen Rand von Wasserteig auf, läßt diesen gut antrocknen, und streicht dann die Schüssel mit Butter aus, dann werden die wohlgesäuberten Aepfelscheiben, wie zuvor gesagt, mit Zucker und Zimmt marinirt und die Semmel in Scheiben geröstet; hierauf füllt man den Rand schichtweise mit Aepfeln, Semmel und Himbeeren an, bezuckert es dazwischen und oben darauf gut, und läßt es in einem Deckel zugedeckt eine Stunde im gelind erwärmten Ofen ausbacken. Sollte es zu trocken seyn, so kömmt man mit einem Glas Wein zu Hülfe.

436. Bayrische Nudeln.

Ein Viertel Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch und 2 Loth Zucker läßt man in einem Casserole kochen. In diese kochende Milch schüttet man auf einmal $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl hinein, rührt es tüchtig mit einem Holzlöffel um und vom Boden ab, und in kurzer Zeit

ist es gut; wenn es sich wie ein Rührey abrühren läßt und so kalt geworden ist, daß die Eyer, welche hinzu kommen, nicht verbrennen, schlägt man das Gelbe von 8 und 2 ganze Eyer nach und nach in diesen abgebrannten Teig, streuet auf einem reinen Backtisch Mehl, giebt die flüßige Masse darein, und arbeitet den Teig mit den Händen eben aus. Hierauf schneidet man, wie einen Finger lang und dick, Nudeln daraus, setzt von groben Pasteten-Mehl einen tüchtigen Rand auf einer Schüssel, und läßt solchen antrocknen, damit nichts feuchtes sich durchdrängen kann. Alsdann läßt man in einem großen Casserol $1\frac{1}{4}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und etwas abgeriebene Citrone kochen, thut die Nudeln darein, und läßt sie, wenn solche erst einmal im Kochen sind, zugedeckt nur langsam kochen. Sobald die Nudeln nun aufgequollen sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus in den dazu bestimmten Rand, läßt die zurückgebliebene Milch noch mehr einkochen und abkühlen, melirt solche mit 6 zerschlagenen ganzen Eyern, gießt es über die Nudeln im Rande, und läßt es im Ofen nochmals durch Backen auftreiben.

437. Dampf-Nudeln à la Crême.

Man macht einen zarten Hefenteig von $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 4 ganzen und dem Gelben von 2 Eyern, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, Muskatenblume, Zimmt und geriebener Citronenschaale, 2 oder 3 Löffel voll guter Hefen, und etwa $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, schlägt diesen Teig tüchtig durch, macht alles vom Boden und Rand ab, bestreut den Teig unten und oben mit Mehl, deckt ihn zu und setzt ihn an einen warmen Ort, damit er aufgehen kann; dann nimmt man diesen Teig auf den Tisch, arbeitet ihn aus, und schneidet kleine, wie welsche Nüsse große Klümpchen davon, drehet solche mit den Händen rund, und se-

ket sie neben einander auf ein Blech, welches mit einer Serviette, die man mit Mehl bestreuen muß, bedeckt ist; nun läßt man das Blech an einem warmen Ort stehen, damit die aufgesetzten Klümpchen, welche nun schon den Namen Dampfnudeln erhalten, aufgehen oder raschen (ein Bäcker-Ausdruck); dann bestreicht man eine reine Tortenpfanne mit Butter, rangirt die aufgeraschten Nudeln neben einander darein, gießt so viel kochende Milch darüber, daß Milch und Nudeln egal sind, setzt die Tortenpfanne dann auf den zum Backen bestimmten Platz, giebt Feuer oben und unten, und bäckt solche in $\frac{1}{2}$ Stunde gar; wenn man das Feuer gut abpassen kann, und nicht zu oft den Deckel von der Tortenpfanne aufheben muß, so werden die Dampfnudeln sehr gut. Beim Anrichten derselben läßt man $\frac{3}{4}$ Kanne Milch mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale aufkochen, legirt solche mit dem Gelben von 4 bis 6 Eyern ab, und gießt etwas über die angerichteten Dampfnudeln. Die übrige legirte Milch giebt man aparte dabei.

NB. Auch kann man die Pfanne mit den Dampfnudeln zugedeckt im heißen Ofen backen.

438. Dampfnudeln mit Krebsen.

Den Teig macht man wie zuvor, und läßt denselben aufgehen; kocht 1 Schock Krebse ab, und sucht alles Fleisch davon; von den Schaalen macht man Krebsbutter nach No. 78. und 52., hackt das Fleisch, und unter dasselbe melirt man die Hälfte der Krebsbutter, macht es schmackhaft mit Salz und Muskate, schüttet nun den aufgeraschten Teig auf einen reinen Tisch, rollt solchen so dünne aus, als es sich bequem thun läßt, damit der Teig auch am Tischblatt nicht fest kleben bleibt, streicht das hachirte Krebsfleisch über den ganzen Teigboden, wickelt es von einem Ende nach dem andern auf, schneidet solche Stückchen daraus, als die vorher beschriebenen,

bestreicht gleich die Tortenpfanne mit Krebsbutter, setzt solche mit den Dampfnudeln an einem warmen Ort, und wenn sie gut aufgegangen sind, gießt man heiße Milch darauf, und bäckt sie mit Feuer unten und oben, wie die erst beschriebenen, gar; am sichersten bäckt es sich im Ofen. In die ablegirte Milch, wie bei No. 437., thut man auch Krebsbutter, und beim Anrichten gießt man die Hälfte der Crêmesauce über die Dampfnudeln.

439. Spinath-Strudeln, ausgebacken.

Man bäckt 12 oder 16 Plinzen von ½ Pfund Mehl, ½ Kanne Milch und 6 Eyern, und blanchirt so viel Spinath, daß man einen Teller voll hat, hackt solchen ganz fein, passirt in Butter einen Löffel voll Mehl, thut den Spinath dazu, und läßt es mit Milch, etwas Muskate und ein wenig Zucker kochen; wenn der Spinath schmackhaft ist und abgekühlt hat, rührt man 1 ganzes und 1 gelbes Ey hinein, streicht solche in die Plinzen, schlägt die beiden Seiten der Plinzen nach der Mitte hinein, bestreicht es mit Ey und rollt die Plinzen rund auf, bestreicht nun solches ganz mit Eyern, bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, und bäckt sie in heißer Butter aus.

440. Spinath-Strudeln à la Crême.

Die Plinzen und den Spinath bereitet man ganz auf vorbeschriebene Weise. Wenn die Plinzen mit dem Spinath gefüllt werden, braucht man hier die 2 Seiten nicht einzuschlagen, wie zuvor, sondern rollt die Plinzen nur gerade auf, setzt vom Wasserteig einen Rand auf eine Schüssel, und wenn solcher beim Feuer gut angetrocknet hat, bestreicht man inwendig die Schüssel und Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Plinzen in solche lange Stücken, die, auf der hohen Kante gesetzt, mit dem Rande

gleich stehen, und rangirt sie neben einander; dann schmelzt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, thut 6 bis 8 ganze Eyer dazu, quirlt oder schlägt solche gut durch einander, nimmt eben so viel Zucker als Butter, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, etwas Muskate und nöthiges Salz dazu, und giebt es über die im Rand aufgestellten Plinzen; dann läßt man es 1 Stunde im Ofen backen.

441. Grieß-Strudeln mit Mandeln à la Crême.

Ein halbes Pfund Grieß wäscht man und gießt das Schaumige davon weg, thut etwas Zucker und Butter dabei, füllt den Grieß mit $\frac{1}{4}$ Kanne kochender Milch an, und rührt solchen so lange, bis er kocht; dann setzt man ihn auf gelindes Feuer, deckt ihn zu, und läßt ihn steif ausquellen; bäckt dann 10 bis 12 Plinzen, wie die vorigen, und wenn ein guter Teigrand auf einer Schüssel gesetzt ist, stößt man $\frac{1}{4}$ Pfd. abgeschälte Mandeln mit 1 Ey ganz fein, rührt solche unter den Grieß, und im Fall der Grieß zu dick seyn sollte, verdünnt man ihn mit noch etwas Milch, damit sich derselbe bequem in die Plinzen streichen läßt; wenn dies geschehen, so bestreicht man die Schüssel und den Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Plinzen in Stücken gleicher Höhe des Randes und rangirt sie ein, schlägt 6 oder 8 Eyer mit $\frac{3}{4}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, Muskate und Zimmt, gießt solche kalte Crême über die Plinzen, und läßt es eine gute Stunde im Ofen backen.

442. Reiß-Strudeln mit Mandeln und Korinthen.

Wenn der Reiß ein paarmal blanchirt hat, so gießt man auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Reiß, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter und eben so viel Zucker, und läßt ihn

zugedeckt auf flachem Feuer ausquellen. Unter solcher Zeit bäckt man von ½ Pfund Mehl, ¼ Kanne Milch und 6 Eyer, 12 oder noch mehrere Plinzen, wäscht und blanchirt ¼ Pfd. Korinthen, und reibt ¼ Pf. Mandeln mit 1 Ey ab. Wenn dann ein Rand auf einer Schüssel fest aufgesetzt und angetrocknet ist, bringt man die Korinthen und Mandeln, auch etwas Zimmt und Citronenschaale in den Reiß, streicht solchen in die Plinzen, rangirt so hoch, als der Rand, die Plinzen auf der hohen Kante in den mit Butter bestrichenen Rand, schlägt 6 bis 8 ganze Eyer, ½ Kanne Milch, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, Zimmt und Citronenschaale alles zusammen über die Plinzen, und läßt es im Ofen eine gute Stunde backen. Will man vorhergehende Strudeln ausbacken, so macht man solche eben so fertig, nur thut man noch das Gelbe 1 oder 2 roher Eyer unter den Reiß oder Grieß, füllt die Plinzen, rollt sie auf, schneidet sie in Stücken, bestreicht sie gut mit Ey, und bannirt sie gut mit halb Semmel und halb Mehl; dann werden sie in heißer Butter oder Braise ausgebacken, und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut.

443. Krebs-Strudeln, ausgebacken.

In No. 78. steht der Krebs-Farce beschrieben, denselben macht man süß mit Zucker, thut das Gelbe von ein paar rohen Eyern hinzu, damit der Farce oder Fülle die Plinzen zusammenhält, und bestreicht damit 10 bis 12 Plinzen. Wenn dies nun geschehn, rollt man die Plinzen auf, schneidet sie in beliebige Stücke, bestreicht sie mit Ey, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bäckt sie in Butter aus; dann werden sie mit Zucker und Zimmt beim Anrichten bestreut. Will man die Strudeln im Rand à la Crême serviren, so macht man es wie zuvor, bei allen

andern schon beschriebenen, und nimmt in die Crême Krebsbutter.

444. Möhren-Kuchen.

Man kocht eine Parthie großer Mohrrüben im Wasser weich; wenn solche abgekühlt sind, reibt man sie auf einem Reibeisen, weicht eben so viel würfliche Semmel in Milch ein, schneidet ½ Pfd. Speck in feine Würfel, bratet solchen mit ein wenig Butter gelbbraun, und röstet eben so viel ebenfalls in kleine Würfel geschnittene Semmel zu dem Speck. Alsdann rührt man ¼ Pfd. Butter zu Sahne mit dem Gelben von 12 Eyern, thut alles zusammen hinzu, schlägt das Weiße zu Schnee hinzu, würzt es mit Muskatenblume und nöthigem Salz, und versüßt es nach Belieben schwach oder stark mit Zucker, dann wird es in einen Rand gegeben und 1½ Stunde gar backen lassen; auch kann man die gelben Wurzeln in Würfel schneiden, mit Butter einpassiren, mit Wasser oder schwacher Bouillon gar kochen, und es übrigens machen, wie schon gesagt. Zu der eingeweichten Semmel muß nicht mehr Milch genommen werden, als nur eben nöthig ist, die Semmel anzufeuchten, damit die Masse nicht zu dünne werde.

445. Nudelkuchen mit geräuchertem Rindfleisch oder Zunge.

Zu einer Assiette voll stößt man von ½ Pfund Mehl, 2 ganzen Eyern und so viel Butter, als eines Fingerglieds, einen Nudelteig an, doch braucht er nicht so dünn zu seyn, als wirklicher Nudelteig. Hiervon schneidet man nun mit einem Backrad längliche Blätter, läßt ein ziemlich großes Casserol mit Wasser kochen, und blanchirt die Nudelflecken eine halbe Viertel Stunde lang darin, gießt solche dann auf ein Sieb oder Durchschlag ab, und schüttet die Flecken in kalt Wasser, damit solche abkühlen; als-

dann nimmt man sie heraus, und legt sie Stück für Stück auf Schüsseln und Siebbrände, damit sie ablaufen mögen. Zu gleicher Zeit besorgt man auf einer Assiette einen guten Rand von Wasserteig, und wenn solcher gut angetrocknet ist, bestreicht man den Boden der Assiette mit Butter, rangirt eine Schicht Nudelflecken darauf, streuet dann gehacktes Pöckel-Rindfleisch oder geräucherte Rindszungen dazwischen, pflückt auch hin und wieder etwas Butter darauf, dann wieder Nudeln, und continuirt damit, bis der Rand voll ist, schlägt nun 6 ganze Eyer mit einer halben Kanne Milch durch einander, thut etwas Salz und Muskate dabei, gießt solches über die Nudeln und läßt es 1 Stunde backen. Man kann anstatt des Pöckel-Rindfleisches auch Schinken nehmen.

446. Mehlspeise von Faden-Nudeln.

Man läßt 1 Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit einander aufkochen, pflückt 1 Pfd. Faden-Nudeln auseinander, und giebt es in die kochende Milch, läßt solche einmal unter beständigem Rühren aufkochen, und setzt es sodann auf heiße Gluth zugedeckt, damit die Nudeln ausquellen, dann rührt man nach $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und das Gelbe von 16 Eyern zu Sahne, etwas Muskate und Zimmt dabei, die Nudeln dazu gethan, schlägt auch das Eyerweiß zu einem steifen Schnee, und giebt alles zusammen in einen auf einer Schüssel gesetzten Rand, und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunde backen. Von geschnittenen Nudeln macht man es eben auf diese Art.

447. Mehlspeise von Reiß.

Man blanchirt 1 Pfd. Reiß ein paarmal in Wasser; dann wird er abgegossen, 1 Kanne Milch $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker darauf gegeben, und wenn es angekocht ist auf gelindem Feuer aus-

quellen gelassen. In einem andern Casserole wird ½ Pfd. Butter und von 16 Eyern das Gelbe zu Sahne gerührt, Muskate, Zimmt und Citronen-Schaale, und wer es will auch ¼ Pfund Mandeln und ¼ Pfd. Korinthen darunter gegeben, das Weiße zu Schnee geschlagen, und Alles zusammen in einen mit Butter bestrichenen Rand gethan, und 1½ Stunde backen gelassen.

448. Mehlspeise von Gries.

Ein Pfund Gries wird erst gewaschen und das schäumige weggegossen; dann mit 1 Kanne kochender Milch angefüllt und ¼ Pfd. Zucker ¼ Pfd. Butter dabei gegeben. Wenn es angekocht hat, läßt man es auf dem Feuer zugedeckt steif ausquellen, ½ Pfd. andere Butter wird mit dem gelben von 16 Eyern zu Sahne gerührt, das Weiße der Eyer zu einem festen Schnee geschlagen, alles unter einander gerührt, abgeriebene Citronenschaale, Zimmt und, wenn es nicht süß genug ist, noch ⅛ Pfd. Zucker dazu gethan und ausbacken lassen. Wer die Schüssel nicht groß braucht, kann von allem nur die Hälfte nehmen.

449. Mehl-Speise von Reiß und Krebsen.

Man blanchirt ½ Pfd. Reiß, hernach gießt man 1¼ Kanne Milch darauf, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfd. Zucker dazu, und läßt solchen Reiß auf flachem Feuer ausquellen. Ein Schock Krebse kocht man nur mit wenig Salz in Wasser ab, putzt die brauchbaren Schaalen ab und wirft die Rücken weg. Die Schaale stößt man im Mörser mit Butter fein, wie No. 78. gesagt worden, und macht sich davon mit einem guten ½ Pfd. Butter Krebsbutter. Alles Fleisch hackt man klein und rührt solches zuletzt mit der Krebsbutter unter den Reiß. Auch bestreicht man die Schüssel und den Rand mit Krebs-

Butter, schlägt unter beständigem Rühren das Gelbe von 16 Eyern, Muskaten-Blume, das Weiße zu Schnee in den Reiß, uud läßt die Masse im Rande $1\frac{1}{2}$ Stunde backen.

450. Mehlspeise von Reiß und Aepfeln.

Man schneidet die Aepfel in Viertel oder kann sie auch aushöhlen und ganz lassen; dann werden sie in einem Casserole mit Butter, Zucker, Zimmt und Citronen-Schaale langsam $\frac{1}{4}$ Stunde passiren gelassen. Ein Pfund Reiß wird erst blanchirt, mit hinlänglicher Milch ausgequellt, dann 16 Eyerdotter und das Weiße zu Schnee und hinlänglich Butter dazu gethan und Alles zusammen im Rand $1\frac{1}{4}$ Stunde backen gelassen.

451. Mehlspeise von Reiß mit Catharinen-Pflaumen.

Ein Pfund Catharinen-Pflaumen kocht man wie ein Compôte mit Zucker, Zimmt und Wein kurz ein, und holet die Steine heraus. Im Fall die Sauce noch lang ist, muß man diese kurz einkochen lassen, und dann die von den Steinen abgemachten Pflaumen in der kurzen Sauce oder Liquide einlegen; 1 Pfd. Reis mit Milch ausquellen, mit dem Gelben von 16. Eyern, das Weiße zu Schnee, Muskate und Zimmt vermischen, alles schmackhaft in einen mit Butter bestrichenen Rand hineingeben, die Pflaumen in die Mitte, den übrigen Reiß oben über, und $1\frac{1}{2}$ Stunde backen lassen.

452. Mehlspeise von Reiß mit Mandeln und Korinthen.

Wenn 1 Pfund Reiß wie gewöhnlich auf eine Schüssel gerchnet wird, so ist nachstehendes Quantum der Ingredienzien wohl das angemessenste: $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{3}{8}$ Pfund

Zucker, ¼ Pfund Mandeln, worunter 1 Loth bittere, ¼ Pfd. Korinthen, Zimmt, Citrone und Schaale. Man nimmt ½ Pfd. grobes Mehl zum Rand, und wenn nun der Reiß blanchirt und mit der Milch ausgequollen ist, rührt man die Butter zu Sahne mit dem Gelben von 16 Eyern, thut Gewürz, die fein geriebenen Mandeln und reingewaschene Korinthen nebst Zucker und Allem andern gehörig dabei, thut zuletzt das Weiße zu Schnee geschlagen dazu, und läßt es im bestrichenen Rand 1½ Stunde backen.

453. Krebs-Koch.

In No. 78. ist die Krebs-Matte und Krebs-Butter beschrieben. Nachdem man nun eine große Schüssel serviren will, muß man zur Matte oder Farce 1 Schock und zur Krebs-Butter auch 1 Schock Krebse nehmen; dann weicht man Semmel in Milch, oder in Ermangelung der Milch, in Wasser ein, drückt solche Semmel dann durch 1 Serviette, und, wenn man von ½ Pfd. grobem Mehl einen Rand aufgesetzt hat, wird der sogenannte Krebs-Koch auf nachstehende Art bereitet: Die Krebs-Butter rührt man in einem Casserole mit dem Gelben von 12 Eyern zu Sahne, thut das gehackte Krebsfleisch, die Krebs-Matte und die eingeweichte und ausgetrocknete Semmel dabei, giebt Muskaten-Blumen und ¼ Pfd. Zucker daran und rührt die Masse stark unter einander, dann wird das Weiße zu einem festen Schnee geschlagen und darunter in die mit Butter bestrichene Schüssel gegeben und langsam 1½ Stunde gebacken.

454. Krebs-Wuchtel.

Man macht sich auf obige Art und Weise ein gutes Krebs-Farce, läßt aber das zu Schnee geschlagene Eyweiß heraus, es möchte sonst zu dünne werden. Zugleich macht man sich einen guten Hefen-

Teig, wie No. 437. bei den Dampf-Nudeln, rollt diesen Hefen-Teig dünne aus, füllt von dieser Krebs-Masse hinein, macht kleine Kröbchen, schneidet solche mit dem Backrad ab, bestreicht eine Napf-Kuchenform gut mit Butter, rangirt die Kröbchen hinein, läßt sie langsam an einem warmen Ort aufgehen und bäckt sie $1\frac{1}{4}$ Stunde, wie einen Hefen-Kuchen langsam gar. Beim Anrichten bestreut man diese sogenannte Krebs-Wuchtel mit Zucker. Auf solche Weise kann man von allen Früchten und eingemachten Sachen ein Compôte oder Marmelade machen, es in Kröbchen füllen, in einer bestrichenen Form rangiren, läßt es raschen und bäckt es gar.

455. Mehl-Speise von Aepfel, Semmel und Rosinen.

Man schneidet zu einer Schüssel 3 gute Teller voll Semmel in Würfel, und weicht solche mit $\frac{3}{4}$ Kanne Milch ein. Eben so viel Aepfel schneidet man in Scheiben oder sogenannte Filets, schwitzt die Aepfel mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Zimmt und die Schaale von einer Citrone, zugedeckt auf dem Feuer $\frac{1}{4}$ Stunde und giebt die Rosinen gelesen und gewaschen dabei. Alsdann rührt man $\frac{3}{8}$ Pfd. Butter zu Sahne mit 16 Eyerdottern, thut die eingeweichte Semmel, die passirten Aepfel und das zu Schnee geschlagene Eyweiß dazu, giebt's in einen mit Butter bestrichenen Rand und bäckt es $1\frac{1}{2}$ Stunde gar.

456. Mehlspeise von Champignons, Semmel und Parmesan-Käse.

Man nimmt so viel Champignons als auf der Schüssel oder Assiette, worauf man serviren will, liegen können. Wenn solche rein geputzt und gewaschen sind, thut man sie mit 1 Stückchen Butter, etwas Salz, ein paar Zwiebeln und den Saft von einer halben Citrone zugedeckt in einem Casserol auf gelin-

des Feuer, läßt sie schwitzen; dann läßt man solche rasch einkochen, damit die Jus einzehrt und die Champignons in reiner klarer Butter liegen. Unter dieser Zeit weicht man so viel Semmel als Champignons gewesen, ein, drückt solche wieder aus, rührt ¼ Pfd. Butter zu Sahne mit 16 Eydottern und thut die Semmeln dazu. Die Champignons hackt man mit einem Wiegemesser ganz fein, thut selbige bei erstgedachter Masse, ein halbes Pfd. geriebenen Käse, Muskatenblumen, das Weiße von 16 Eyern zu einem festen Schnee geschlagen, dazu, giebt es in einem mit Butter bestrichenen Rand und läßt es eine und eine halbe Stunde backen.

457. Englischer Pudding von Semmeln mit Milch-Crême.

Nach Proportion der Größe des Pudding gehören auch die Zuthaten dazu. Man nehme zwei Suppenteller voll in Würfeln geschnittene Semmeln, weiche solche in ohngefähr ¾ Kanne Milch ein und lese und wasche ein halbes Pfund große Rosinen; dann wird von 2 Citronen die Schaale abgerieben, Zimmt, Muskaten-Blume und ein Viertel Pfd. Zucker dazu genommen und alles beisammen gegeben; dann rührt man ein Viertel Pfd. Butter zu Sahne mit 8 Eyerdottern, hackt ein Viertel Pfund Rinder-Mark oder gutes Nieren-Talg, schlägt das Weiße der Eyer zu Schnee und thut alles unter einander; bestreicht eine im Wasser naßgemachte Serviette mit Butter, bestreut solche dann mit geriebener Semmel, thut die Pudding-Masse hinein, bindet es locker zu, läßt es eine und eine halbe Stunde in völlig kochendem Wasser zugedeckt, beständig bis zum Anrichten kochen. Zu der Crême-Sauce rührt man etwas Butter, 1 Löffel voll Mehl, 4 Eydottern, ein wenig Zucker, ungefähr die Schaale von einer Achtel Citrone und Zimmt mit einer halben Kanne Milch, bis es

anfängt zu kochen, auf dem Feuer ab, und wenn der Pudding aus der Serviette genommen und angerichtet ist, gießt man die Sauce darüber.

NB. Will man eine Wein-Sauce dazugeben, so nimmt man statt der Milch eine halbe Flasche Wein, im Nothfall etwas Wasser zu Hülfe und macht es im übrigen wie vorstehet.

458. Mehlspeise à la Crême mit Rindermark und bittern Macronen.

Man braucht dazu ein halb Pfund Butter, ein Pfund Mehl, 16 Eyer, ein Viertel Pfund Rinder-Mark, drey Achtel Pfund Zucker, ein Viertel Pfund bittere Macronen, Gewürz und eine Kanne Milch. Erst läßt man die Butter und Zucker mit einer halben Kanne Milch in einem Casserole aufkochen, schüttet das Mehl in diese kochende Milch, rührt es geschwind durcheinander und läßt es abkühlen. Hierauf verdünnt man es mit der andern halben Kanne Milch, hackt das Mark und die Macronen fein und rührt die 16 Eydottern unter das abgerührte Mehl; dann giebt man das Gehackte, den gestoßenen Zimmt und wenn das Weiße von den Eyern zu Schnee geschlagen ist, alles unter die Masse, rührt es gut unter einander, giebt es in einen mit Butter bestrichenen Rand und bäckt es langsam eine und eine halbe Stunde lang.

459. Mehlspeise á-la Crême mit Citronat und Orangen.

Man nimmt wie zuvor fünf Achtel Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 16 Eyer, ein Viertel Pfund Citronat und Orangenschaale und eine Kanne Milch. Von der Milch läßt man eine halbe Kanne wiederum zurück, läßt die Butter mit der andern halben Kanne und drei Achtel Pfund Zucker aufkochen, schüttet das eine Pfund Mehl hinein, rührt

es gut unter einander, läßt es abkühlen und rührt die Masse mit der zurückgelassenen halben Kanne Milch erstlich glatt, dann schlägt man das Gelbe von den 16 Eyern, die gehackte Citronat und Orangeschaalen, wie auch den Schnee von 16 Eyern hinzu, schüttet es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, um welche ein Rand steht und bäckt es langsam in einer und einer halben Stunde gar.

460. Mehlspeise à la Crême mit Aepfel.

Man behandelt die Masse ganz so wie die vorherbeschriebene, nur die trockenen Früchte bleiben weg. Anstatt dieser höhlet oder bohrt man die Aepfel etwas weit aus, schälet sie dann, rangirt solche dicht neben einander in einem mit Butter bestrichenen Rand, gießt die Masse in und über die Aepfel und läßt sie in vorbeschriebener Zeit gar backen. Es versteht sich auch, daß jetzt die Mehlspeise auf einer halbmal größern Schüssel als die vorige gebacken wird.

461. Gebackener Pudding à la Suedoise.

Man schneidet 2 Teller voll Semmel in Würfel, und weicht solche in Milch ein. Wenn solche Semmel aufgelößt ist, thut man ein Viertel Pfund Butter dabei und rührt sie, wie eine sonst zum Farce bestimmte Semmel auf dem Feuer ab, thut ein Viertel Pfd. Zucker, ein Viertel Pfd. Citronat und Orangen-Schaalen fein gehackt dabei, und das gelbe von 8 Eyern, das Weiße zu Schnee, Zimmt, Cardemomme dazu; dann macht man von einem halben oder höchstens drei Viertel Pfd. Butter und 1 und ein halb Pfd. Mehl einen Butter-Teig wie No. 238. deutlich und genau beschrieben stehet. Hierauf bestreicht man einen Reifrand oder Casserole mit dünner Butter, schneidet mit einem Backrad lauter lange Streifen oder lange Bänder aus dem Teig, und legt das Casserole oder Reifrand mit dies

sen Butter-Teigbändern übers Creuz dicht neben einander völlig aus, giebt die Masse hinein, bandelirt es oben her wieder übers Creuz, schneidet die überhängenden Enden mit einem warmen Messer glatt bei der Maschine ab, bestreicht es oben mit Ey und bäckt es völlig 1 und eine halbe Stunde, nachdem der Pudding groß ist, auch wohl 2 Stunden gar. Wenn es aus dem Casserole umgekehrt wird, giebt man die oberste Seite wieder oben, und bestreut es mit Zucker. Bäckt man es im Reifrand, so wird der Rand, wenn es aus dem Backofen kömmt, abgenommen und der Pudding dann servirt.

462. Mehlspeise von Plinzen mit saurer Sahne-Crême.

Man bäckt sich von einem halben Pfd. Mehl, einer Viertel Kanne Milch, und 6 ganzen Eyern dünne Plinzen, rollt solche auf, schneidet sie vor der Hand wie Nudeln fein, passirt in Butter ein paar Charlotten, und giebt die Plinzen darein. In eine halbe Kanne sauern Rahm schlägt man 10 ganze Eyer, etwas Salz und Muskate, gießt es auf die geschnittenen Plinzen, schwenkt oder passirt es durcheinander, und läßt es im bestrichenen Rand 1 Stunde lang gar backen.

463. Mehlspeise von Plinzeu mit Gries und Mandeln.

Wenn ein halb Pfd. Gries nach dem Ausquellen mit Zucker, Butter, Zimmt, Citronen-Schaale und Milch etwas steif und gar gekocht ist, füllt man die Plinzen damit, rangirt solche nicht zu dichte neben einander, und eine Schicht übers Kreuz darüber, schlägt dann 8 bis 10 ganze Eyer, ein viertel Pfd. Zucker, ein viertel Pfd. Butter und eine halbe Kanne Milch unter einnader, gießt

es über die Plinzen, und läßt es 1 gute Stunde im bestrichenen Rande im Ofen gar backen.

464. Mehlspeise von Plinzen mit Aepfel-Marmelade.

Man kocht sich Aepfel wie zum Compôte in etwas Wein, Citrone und Zucker, wenn solche weich sind, gießt man es auf einen Durchschlag, das Abgelaufene läßt man ganz kurz einkochen, reibt die Aepfel durch den Durchschlag, melirt solches mit der eingekochten Liquide, und streicht es in Plinzen, rangirt die Plinzen in einer mit Butter bestrichenen Schüssel, um welche ein Teigrand gesetzt ist, schlägt 8 ganze Eyer, eine halbe Kanne Milch, ein viertel Pfd. Butter, ein viertel Pfd. Zucker unter einander, gießt solchen kalten Crême über die Plinzen, und bäckt es eine gute Stunde im Backofen. Auch kann man noch Zimmt und abgeriebene Citronen-Schaale dabei geben. Eben so kann man von allen möglichen Arten Früchten Marmelade in Plinzen streichen, einen kalten Crême darüber geben, und solche im Rande auf Schüsseln gar backen.

465. Aepfel-Kuchen mit saurer Rahm-Crême.

Eine gute Portion Aepfel wenn sie abgeschält und geviertelt sind, schneidet man in feine Filets, marinirt solche mit Zucker, Zimmt, und Citronen-Schaale ein, passirt ein halb Pfund Mehl in ein halb Pfd. Butter bis es kraus wird, und kocht es mit Milch zu einer dicken Crême oder Brey. Wenn es abgekühlt, so schlägt man gegen 12 Eyergelb, das Weiße zum steifen Schnee, eine halbe Kanne sauren Rahm, Zimmt und so viel Zucker als nöthig ist dazu, macht einen guten mürben Teig nach No. 225. und belegt damit ein Blech, welches auf beiden Seiten und hinten aufstehende Kanten hat, und

worein eine ausgetrocknete Holzleiste mit Butter-Papier umwunden gepaßt ist, giebt die marinirten Aepfel darauf, den fertigen Crême darüber, und läßt es im Ofen gar backen. Wenn solcher Aepfel-Kuchen gar ist, schneidet man denselben in Stücken einer Hand groß, bestreut ihn gut mit Zucker und giebt ihn zur Tafel. Sollte das Blech keine Ränder auf den Seiten haben, so setzt man sich von gebranntem Wasser-Teig 2 Fingerhohe Ränder umher, damit der mürbe Teig in der gehörigen Form bleibt.

466. Pflaumen-Kuchen mit sauern Sahne-Crême.

Die Pflaumen kann man abschälen oder es auch nicht thun, schneidet dann die Steine aus und marinirt sie mit Zucker, abgeriebener Citronen-Schaale und Zimmt ein. Unter dieser Zeit macht man sich den Creme, und den Teig aufs Blech fertig, wie bei den vorigen, rangirt die Pflaumen dicht neben einander darauf, und wenn man viel hat auch wohl doppelt, gießt den Crême darüber, und läßt ihn gar backen. Wenn der Kuchen kalt ist, schneidet man ihn in Hände große Stücken, bestreut ihn gut mit Zucker und servirt ihn.

467. Kirschkuchen à la Crême.

Man macht es wie zuvor, ziehet erstlich die Stengel, dann die Steine aus den Kirschen heraus, marinirt die Kirschen mit Zucker, Zimmt und Citronenschaale, schüttet nach ½ Stunde die Kirschen auf einen Durchschlag, und läßt das Abgelaufene einkochen. In dies Eingekochte wirft man die Kirschen wieder. Wenn nun der Teig auf dem Bleche in gehöriger Ordnung ist, so daß die Sauce oder Crême beim Backen nicht ablaufen kann, so schüttet man die Kirschen auf den Teigboden, ziehet den Crême

darüber und bäckt ihn gar. Wenn er kalt ist, schneidet man ihn in beliebige Stücken und giebt Zucker beim Anrichten darüber.

468. Citronen-Muß mit Caramelledeckel.

Man rührt ½ Pfd. Butter zu Sahne mit dem Gelben von 16 Eyern, reibt 6 gute Citronen auf ½ Pfd. Zucker ab, und thut es in die zu Sahne gerührte Butter. Von dem Weißen schlägt man einen festen Schnee, und ehe der Schnee hinein gerührt wird, wird der Saft von den abgeriebenen Citronen dazu gethan, in einer mit einem Teigrand versehenen Schüssel auf ein Blech gesetzt, und ganz langsam mit 2 Bogen Papier zugedeckt, gar backen gelassen.

NB. Hierzu gehört ein schon gebrauchter Back-Ofen, und auch etwas mehr Aufmerksamkeit, damit es nicht schwarz bäckt. Will man einen Caramelldeckel machen, so erfordert es wenigstens ½ Pfund Zucker. Man gießt 1 Tassenkopf voll Wasser darauf, schaumet den Zucker rein aus und läßt ihn so lange kurz einkochen, bis alsdann, wenn man mit einem nassen Löffelstiel hineintunkt, und damit gleich in kalt Wasser fährt, solcher Zucker wie Glas entzwei bricht; dann kann man von einer Schüssel den umgekehrten Boden mit abgeklärter Butter oder mit Provenceröl dünne bestreichen, und mit diesen gekochten Caramel ein Gegitter gießen. Das Citronen-Muß speißt man kalt und giebt beim Anrichten den Carameldeckel oder Gitter darüber. Mit Orangen macht man es eben so.

469. Mehlspeise von Sago.

Von ein Pfund Sago siebet man den Staub durch ein Sieb; dann wäscht man ihn öfters und lange, gießt ihn aber jedesmal auf ein Sieb, läßt das Unreine ablaufen, und thut immer wieder fri-

sches reines Wasser darauf. Denn weil der Sago öfters multrig ist, so ist es nothwendig, durch vieles und öfteres Waschen denselben davon zu befreyen. Wenn nun der Sago rein und klar, läßt man denselben auf einem Haarsieb ablaufen. In einem andern Casserole kocht man 1 Kanne Milch und $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker mit abgeriebener Citronenschaale und Zimmt, schüttet den abgelaufenen Sago darein, und läßt ihn eine Weile gut dicklich kochen, aber nicht anbrennen; dann rührt man $\frac{3}{8}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 16 Eyern zu Sahne, und rührt 1 Hand voll weiß geriebene Semmel hinzu, giebt den Sago und das Weiße von den 16 Eyern zu Schnee geschlagen dabei, und in einen auf einer Schüssel mit Butter bestrichenen Rand eine gute Stunde gebacken. NB. Zimmt und abgeriebene Citrone, auch Cardamommen kann in alle Mehlspeisen genommen werden.

470. Mehlspeise von Sago mit rothem Wein und Kirschen.

Wenn 1 Pfd. Sago, wie oben gesagt, gereiniget ist, so gießt man auf denselben $\frac{1}{2}$ Kanne rothen Wein, $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker, abgeriebene Citrone, Zimmt und Cardamommen, und läßt ihn kochen bis er steif ist, nimmt aus einer Portion Kirschen, als 2 Teller voll, die Steine heraus, rührt $\frac{3}{8}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 16 Eyern zu Sahne, das Weiße zu Schnee, schüttet die Kirschen unter den Sago und giebt ihn auf eine Schüssel mit einem Teigrand, welche mit Butter bestrichen wird, und läßt sie 1 Stunde gar backen.

471. Flomery von Sago mit rothem Wein, kalt.

Wie zuvor gesagt, den Sago so lange gereinigt, bis derselbe klar und durchsichtig wird; dann

schüttet man den abgelaufenen Sago in ein Casserol, giebt $\frac{3}{4}$ Kanne rothen Wein, $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, abgeriebene Citronenschaale, Zimmt, Nelken und Cardamommen darauf, läßt ihn eine gute Weile damit auf flachem Feuer kochen, damit derselbe sich nicht am Boden des Casserols fest ansetzt, macht eine Form mit Wein inwendig naß, und streut ein wenig Zucker darein; dann den Sago darin kalt werden lassen. Beim Anrichten giebt man $\frac{1}{4}$ Kanne rothen Wein mit Zucker und Zimmt abgemacht darüber.

472. Flomery von Sago mit Sahne und Vanille, kalt.

Wenn der Sago gereinigt und abgelaufen ist, kocht man 1 Kanne süßen Rahm oder Sahne mit $\frac{1}{2}$ Loth Vanille, $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, Zimmt und Cardamomme auf, thut dann den abgelaufenen Sago dazu und läßt solchen noch eine Weile auf flachem Feuer kochen. Alsdann thut man denselben in eine mit Milch naßgemachte und mit Zucker bestreute Form, und läßt solchen kalt werden. Beim Anrichten giebt man einen Milch-Crême mit Eyern legirt und Zucker und Gewürz versehen, kalt darüber.

473. Mehlspeise von Zwiebeln und Semmeln.

Man weicht in Milch so viel würfliche Semmel ein, als man zu brauchen denkt, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter dabei und rührt es auf dem Feuer ab, jedoch nicht eher gerührt als bis man merkt und siehet, daß die Milch eingekocht und die Semmel bald trocken ist. Alsdann erst rührt man es um und läßt das Abgerührte abkühlen. Zu gleicher Zeit schneidet man 1 Teller voll Zwiebeln vor der Hand in Scheiben, passirt solche mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zugedeckt auf gelindem Feuer mürbe; dann rührt man

noch $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 16 Eyern zu Sahne, thut etwas Muskatenblume, die abgerührte Semmel und passirten Zwiebeln, zuletzt den von den 16 Eyern geschlagenen Schaum dabei und läßt in einem mit Butter bestrichenen Rand auf einer Schüssel 1 gute Stunde backen.

474. Mehlspeise von Semmel und Parmesankäse.

Die Semmel rührt man ab, wie die zuvor beschriebene; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne mit dem Gelben von 16 Eyern, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Käse und $\frac{1}{4}$ Kanne sauern Rahm, thut etwas Muskatenblume dabei, das Weiße zu Schnee geschlagen, und läßt alles in einem mit Butter bestrichenen Teichrand 1 gute Stunde backen.

475. Mehlspeise von Zwieback mit rothem Wein.

Im Fall man keinen Zwieback haben kann, schneidet man Milchbrod oder Semmel in Scheiben, röstet solche auf einem Blech im Ofen, stößt sie dann in einen Mörser, und sichtet es durch ein Sieb. Hiervon nimmt man 1 Pfund, rührt es mit $\frac{3}{4}$ Kanne rothen Wein glatt, giebt $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, Zimmt, Nelken, Cardamommen und Citronenschaalen dabei, läßt es einmal ankochen, und wenn es abgekühlt ist, rührt man noch $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 16 Eyern zu Sahne, rührt das ausgequollene Brod dazu, das Weiße von den Eyern zu Schnee ebenfalls dazu, und in einem bestrichenen Rand gar gebacken.

476. Mehlspeise à l' Italienne.

In ein Casserol rührt man einen zarten Hefen-Teig an, von 1 Pfd. Mehl, 4 Eyerdottern und 2 ganzen Eyern, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, 2

Löffel Hefen, 2 Loth Zucker, Muskatenblume und abgeriebene Citrone. Der Teig muß fließend seyn; dann setzt man von mit Butter bestrichenen Papier ein Haarsieb völlig aus, wie zu einer Grisette, bestreut es mit geriebener Semmel, giebt den Teig hinein, und läßt ihn langsam aufgehen. Es ist hierbei zu merken, daß dieser Teig nur eine Stunde vor dem Anrichten gar gebacken wird. Wenn es nun so weit gekommen, setzt man einen kleinen Kessel mit einer Hand hoch Wasser, worin dies Haarsieb mit genanntem Teig gesetzt werden kann, zum Feuer, und wenn solches völlig kocht, setzt man das Sieb mit dem aufgeraschten Teig in ein anderes lediges Sieb, damit beim Kochen das Wasser den Teig von unten auf nicht berührt, setzt nun beide Siebe in diesen Kessel mit kochendem Wasser, deckt solchen gut zu, und läßt ihn mit unten und oben Feuer $\frac{3}{4}$ Stunden egal kochen. In der ersten halben Stunde muß man nicht darnach sehen, sondern den Kessel fest zulassen. Unter dieser Zeit, oder vielmehr kurz vor dem Anrichten, schneidet man 1 Hand voll Zwiebeln in Würfel, macht 1 Caffeetasse voll Provencerdl in einem Casserole heiß, und passirt die Zwiebeln gelbbraun, legt solche auf einen Teller, und drückt von 2 Citronen den Saft, auch 1 Löffel Jus und Bouillon zu dem in dem Casserole befindlichen Oel. Wann nun angerichtet wird, kehrt man das obere Sieb mit den Kuchen auf einer Assiette oder Schüssel um, nimmt das Papier davon herunter, gießt die Sauce darüber, und streut die gelbgebratenen Zwiebeln oben auf. Man nimmt auch ganz wenig Pfeffer und Salz in die Sauce, auch in den Teig 1 Löffel voll Provencerdl.

477. Macarony au Parmesan.

Ein Pfund Macarony-Nudeln kocht man in Bouillon ein paar Stunden bis sie weich sind; dann

setzt man auf einer Schüssel einen festen Teig-Rand auf, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. gehacktes Rindermark oder gutes Nieren-Talg und ½ Pfd. geriebene Parmesan-Käse, wird alles schichtweise mit etwas Muskatenblumen im Rande einrangirt, oben auf den mehresten Käse und im Ofen ½ Stunde langsam backen gelassen, zuweilen auch mit 1 Löffel Bouillon begossen.

478. Macarony en Timbal.

Man macht sich einen mürben Teig wie No. 225. bemerkt, bestreicht 1 Casserol inwendig mit Butter, setzt solches mit Papier aus, bestreicht es wieder und bestreut es mit Faden-Nudeln. Hat man letztere nicht zur Hand, so läßt man sie auch weg. Setzt das Casserole nun mit Teig aus, giebt die fertig gemachte Macarony wie vorbeschrieben stehet, als: 1 Pfd. Macarony, ½ Pfd. Käse, ¼ Pfd. Marks, ¼ Pfd. Butter, etwas Schnittlauch und Muskate und ¼ Kanne sauern Rahm hinein, macht ihn oben mit einem guten Deckel fest zu und macht mit einer Federbose in der Mitte eine Oeffnung, damit der Timbal Luft hat. Wenn derselbe gar ist und angerichtet werden soll, macht man das Luftloch mit einem Stückchen rohen Teig wieder zu, stürzt den gebackenen Timbal, es sey Casserol oder Form, auf die bestimmte Schüssel und sondert das Papier davon ab, schneidet oben den Deckel auf und giebt extra dabei eine dicke Butter-Sauce, worin etwas Schnittlauch.

479. Macarony à la Crême aigre.

Man läßt in Bouillon mit 1 Stück Butter, 1 Pfd. Pfeifen-Nudeln oder Macarony weich kochen, auch zugleich ganz kurz werden, 6 Stück Charlotten hackt man ganz fein, passirt solche weiß in Butter, thut die Macarony dabei, ½ Muskaten-Nuß, eben so viel feinen Pfeffer und 1 Löffel voll fein gehackten Schnittlauch dazu und zuletzt eine halbe Kanne

sauern, ganz guten, dicken Rahm daran, durchpassirt oder geschwenkt, das zugedeckte Casserol in den warmen Ofen gesetzt, zuweilen umgeschwenkt und beim Anrichten in eine Randschüssel gegeben.

480. Schinken-Flecken.

Von 1 Pfd. Mehl, 4 ganzen Eyern und 1 Loth Butter stößt man einen Nudel-Teig an, wie No. 445. gedacht worden, schneidet mit einem Backrade kleine Flecken, blanchirt solche in Wasser gar, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, und läßt solche auf ein Sieb ablaufen. Beinahe so viel gekochten Schinken als Nudelflecken hackt man fein, und schlägt von 10 Eyern das Weiße zu Schnee, melirt die Dotter darunter, schüttet die Flecken, den Schinken und die gedachten 10 Eyer unter einander, etwas Muskate dazu, passirt solches nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. geschmolzener Butter und $\frac{1}{2}$ Kanne guter Milch oder Rahm unter einander, giebt es in einen mit Butter bestrichenen Rand, und läßt es 1 gute Stunde im Ofen gar backen.

481. Crême de Neige, oder Schnee-Klöße mit Citronat.

Von 8 Eyern schlägt man einen festen Schaum oder Schnee, läßt $1\frac{1}{4}$ Kanne Milch, worin $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ist, aufkochen und sticht diesen Schnee Löffelweise wie Klöße in diese kochende Milch, läßt solche auf beiden Seiten ein paarmal überkochen, giebt sie auf ein Sieb, damit das dünne abläuft, und wenn die Schneeklöße alle gekocht sind, kocht man die übrige Milch ganz kurz ein bis auf den 8ten Theil, legirt sie mit dem Gelben von 8 Eyern ab, thut nun die Klöße wieder in den ablegirten Crême, 4 Loth in feine Fillets geschnittenen Citronat und etwas Zimmt dazu, schwenkt es ein paarmal durch, damit die Crême über die Klöße sich ziehen mö-

ge, und richtet es dann auf einer Porzellain-Assiette an.

482. Mehlspeise von gelben trocknen Erbsen.

Man kocht ¼ Metze trockene Erbsen, wobei ein paar Zwiebeln und ein paar gelbe Wurzeln beigelegt werden, im Wasser weich und kurz, streucht solche dick durch einen Durchschlag, und stößt diese durchgepreßten Erbsen in einem Mörser mit ½ Pfd. ausgewaschener Butter, dem Gelben von 10 Eyern, ½ Pfd. geriebenen Parmesankäse, 2 Hände voll geriebener Semmel, hinlänglichem Salz und Muskate fein, bestreicht dann ein Casserol mit Butter, setzt es mit Papier aus, bestreicht es wiederum, streuet solches mit geriebener Semmel aus, giebt die präparirten Erbsen hinein, und läßt es 2 Stunden backen. Wenn es nun umgestürzt und angerichtet ist, wird es noch mit geriebenem Käse bestreut.

483. Mehlspeise à la Paris von Aepfeln.

Ein Casserol bestreicht man mit Butter, die etwas kleinen Borstorfer Aepfel höhlt man, schält und reifelt sie mit einem Citronen-Reißer, schneidet sie dann in Scheiben, marinirt sie mit Zucker und Zimmt, und rangirt die Scheiben immer rund in das Casserol, damit jedoch eine Scheibe immer auf der andern zur Hälfte liegt, wie Schuppen. So oft man mit Legung der Aepfelscheiben herum ist, giebt man 1 Löffel voll Himbeeren-Gellé oder Saft hinein oder vielmehr über die Aepfel, und continuirt damit, bis das Casserol völlig voll ist, deckt es zu, und läßt es im Ofen eine Stunde gelinde backen, dann wird es angerichtet und mit Zucker bestreut.

484. Rahm-Schaum mit Bisquit.

¾ Kanne süßen Rahm oder Sahne schlägt man mit einem Bisquit-Quast oder Besen, bis es schäu-

met, welches bald geschieht, und füllt mit einem Löffel den Schaum auf ein Haarsieb, das abgelaufene gießt man immer wieder zu dem Rahm, und continuirt, bis der Rahm sich völlig in Schaum verwandelt hat; dann rührt man behende $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker unter den Schaum, und richtet solchen mit Bisquit in einer porzellainenen Assiette schichtweise an.

485. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren-Bisquit.

Die Sahne oder Rahm schlägt man zu Schaum, bis nichts mehr davon übrig ist; dann hält man rein gewaschene und abgelaufene Erdbeeren parat; wenn nun der Schaum süß ist, so rührt man die Erdbeeren darunter und richtet solches mit Bisquit darunter an.

486. Kissele von Hafer-Schrot.

Ein Viertel Hafer-Schrot rührt man mit lauem Wasser in einem Eimer erstlich dick, zuletzt dünner an, läßt 4 bis 6 Stückchen Holz anbrennen und löscht es in dem angerührten Brey ab, setzt den Eimer mit diesem Haferbrey zugedeckt an einen warmen Ort, damit solcher bald sauer wird, welches in 8 Tagen seyn kann, dann rührt man alles gut durch, drückt mit den Händen alles aus den Hülsen heraus, und gießt es durch ein Haarsieb rein durch; dann läßt man es wieder 24 Stunden zu Boden setzen. Will man nun davon Gebrauch machen, so gießt man in einen andern Eimer erstlich alles dünne ab, und nimmt die Hälfte von dem Bodensatz in ein Casserol, gießt 1 Kanne kalte, jedoch gute unverfälschte Milch dazu, setzt es auf ganz gelindes Feuer zugedeckt, wie die beschriebene Krebs-Matte No. 78., und läßt es warm werden. Es muß in der ersten halben Stunde nicht wärmer als natürliche Milch werden, und von Zeit zu Zeit rührt man es mit ei-

nem Löffel oder Quirl soeben um, so wird sich das Unreine aus dieser Masse zusammenziehen; sobald solches geschehen, gießt man es auf ein Haarsieb, und läßt die Feuchtigkeit, welche eine Stärkenblaue Couleur jetzt annimmt, durchlaufen, gießt auf das Durchgelaufene wiederum $\frac{1}{4}$ Kanne frische Milch, läßt die Masse nochmals auf gelindem Feuer, wie zuvor, warm werden, und macht es 4 und mehrmals, ja so oft, bis sich nichts Unreines mehr zusammenzieht; alsdenn läßt man es in einen reinen Casserol bei starkem Feuer unter beständigem Rühren völlig kochen, so wird es wie ein dicker Mehlbrey. Man macht es fertig mit Salz, und giebt es in eine mit Milch naß gemachte Form, stürzt es, wenn es kalt ist, auf die Schüssel oder Assiette, und giebt kalten süßen Rahm dabei. Auch kann man die Masse etwas versüßen und statt der Milch auch Wein nehmen.

487. Kissele von Kartoffeln.

Die Kartoffeln, etwa eine Metze, schält und reibt man auf dem Reibeisen, verdünnt das Geriebene mit reinem Wasser und gießt es auf ein Haarsieb, drückt mit den Händen die Hülsen rein aus, und läßt das Durchgelaufene von den Kartoffeln setzen, gießt es aber täglich ein paarmal ab und so lange frisches Wasser darauf, bis das darauf stehende Wasser nicht mehr roth, sondern weiß und klar bleibt; dann gießt man das Wasser rein von den Kartoffeln ab, nimmt den Bodensatz heraus, und gießt auf denselben in 1 Casserol nach und nach $1\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, ein wenig Salz und abgeriebene Citronenschaale, und läßt es unter beständigem Rühren nur einmal gut aufkochen, so ist es auch schon gar, giebt solches in eine mit Milch naß gemachte Form, und wenn es nach 3 bis 4 Stunden kalt ist, giebt man beim Anrichten kalten

süßen Rahm dabei. Dieses muß so weiß werden, wie der weißeste Flommery, doch muß diese Masse ziemlich dick abgekocht werden, sonst bleibt es beim Umstürzen nicht stehen.

488. Kartoffel-Mehl zu Bisquit und zu Klößen.

Man reibt und wässert die Kartoffeln etliche Tage aus, bis das Wasser sich nicht mehr roth anfärbt, dann gießt man das Wasser rein ab, schneidet oder sticht die Kartoffel-Masse heraus, läßt solche auf reinen Brettern an der Luft trocknen, doch nicht in den Sonnenstrahlen, sonst wird die Masse roth, stößt dann die trockne Masse in einem Mörser, und sichtet sie durch recht feine Puder-Siebe durch, und verwahrt solche zum fernern Gebrauch. Wenn man sich dieses Kartoffel-Mehls zu Bisquit oder Mehlspeisen bedient, so wird das Backwerk und alles sehr gut davon, wie bei dem Bisquit ist gedacht worden.

489. Ausgebackne Grieß-Klöße à la Crême.

Eine Hand voll Grieß oder Reiß-Mehl wäscht man mit Wasser, und gießt das Unreine ein paarmal davon ab, dann thut man ein Ey groß Butter und $\frac{1}{4}$ Kanne auch wohl mehr Milch darauf, läßt es ankochen, und setzt es auf gelindes Feuer, damit es steif ausquillt, kühlt es dann ab, und rührt nach und nach das Gelbe von 6 und wohl 1 oder 2 ganze Eyer dazu, nöthiges Salz dabei, und bäckt mit einem Löffel abgestochne Klößchen davon aus, wie No. 24. bei den gebacknen Semmel-Klößchen, dann macht man sich einen guten Rand auf einer kleinen Schüssel, quirlt 8 ganze Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $1\frac{1}{2}$ Kanne Milch zusammen, läßt die Klö-

ße darin 1 Stunde weichen, giebt alles in den Teigrand, und bäckt es 1 Stunde im Ofen gar.

490. Krebs-Locken à la Crême.

Wenn man von 1 Schock abgekochten Krebsen von dem Fleisch ein Haché und von den Schaalen, wie No. 78. zu sehen, Krebsbutter gemacht hat, dann nimmt man ½ Pfd. Krebsbutter, rührt solche zu Sahne mit dem Gelben von 6 und 1 ganzen Ey, ¼ Pfd. fein Mehl, 1 gute Hand voll geriebener Semmel, Salz und Muskatenblume, läßt 1½ Kanne Milch ankochen, und sticht mit einem Mundlöffel kleine Locken in die kochende Milch, läßt sie gar kochen, nimmt mit einem Schaumlöffel solche heraus, und läßt die Milch bis auf die Hälfte kurz einkochen, dann werden 8 ganze Eyer klein geschlagen oder gequirlt, solche mit der eingekochten und kalt gewordenen Milch vermischt, und nun die Locken, die gehackten Krebse und die abgemachte Milch alles zusammen in einen Rand gegeben, und eine kleine Stunde im Ofen backen lassen. Wer es liebt, kann die Mäsſe auch mit Zucker versüßen.

491. Mehlspeise von Chocolade und Brod.

Ein halb Pfund trocken gestoßenes und durchgesiebtes Brod, wie man zu den Brodtorten zu nehmen pflegt, oder 1 Pfund frisch geriebenes grobes Brod läßt man nach und nach mit Milch glatt rühren und verdünnen, giebt ¼ Pfd. Butter und ¼ Pfd. Zucker dazu, und läßt es auf dem Feuer unter steten Umrühren aufkochen, dann mischt man ¼ Pfd. geriebene Chocolade, abgeriebene Citronen-Schaale, Zimmt, Nelken, Cardamommen, von 10 Eyern das Gelbe, und das Weiße zum festen Schnee darunter, giebt es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, worauf ein Rand aufgesetzt ist, und läßt es 1 gute Stunde backen. Erst werden aber noch von Butter-

Teig mit einem Backrade Streifen geschnitten und 1 Gitter oben darüber gelegt und dann gar gebacken.

492. Grenade von Brod mit bittern Mandeln.

Man kocht, wie zuvor, das Brod mit Butter und Zucker in Milch steif ab, stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, worunter 2 Loth bittre sind, mit einem ganzen Ey recht fein, schlägt und rührt noch das Gelbe von 6 Eyern, wie auch von 4 Stück das Weiße zu Schnee hinein. Wenn es süß genug und Zimmt und Citronenschaale daran ist, dann bestreicht man 1 Casserol mit Butter, schneidet vom Brod dünne und egale Blätter, wie zum Nudelkuchen, und setzt damit das Casserol auf den Boden und auf den Seiten in der Runde aus, dann bestreicht man das Brod nochmals mit Butter, und streuet es mit Semmel oder geriebenem Brod aus, damit sich nichts von dem nun Einzugießenden zwischen durchziehen möge, und bäckt es wohl $1\frac{1}{2}$ Stunde gar. Wenn es im Backen ist, kann es zugedeckt werden; auch kann man statt der Mandeln Orangen oder auch andere Früchte in die Brodmasse nehmen.

493. Mehlspeise à la Vienne.

So viel geriebene Semmel, als 2 tiefe Suppenteller voll, sichtet man durch einen Durchschlag, und gießt so viel süße Milch darauf, als es annimmt, um wie ein Brey zu werden, giebt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker dabei, und rührt es wie Semmelklöße-Masse bis zum Kochen auf dem Feuer ab; dann läßt man es abkühlen, und rührt nach und nach das Gelbe von 12 Eyern, von 6 Citronen die Schaale fein abgerieben und den Saft auch hinein, giebt Zimmt, Muskate und das Weiße von Eyern zu Schnee dazu. Wenn alles gut durchgerührt und in den aufgesetzten Rand gegeben, so belegt man es

oben mit einem Gitter von Butterteig, und läßt es 1 Stunde im Ofen backen.

494. Mehlspeise à la Portugaise.

Man bäckt sich erstens einen Portugieserteig von ½ Pfd. Butter, 6 Eyern, ½ Pfd. Mehl und ½ Pfd. Zucker. Die Butter rührt man mit den Eyern zu Sahne, giebt dann den Zucker und zuletzt das Mehl dabei, und kann auch etwas abgeriebene Citronenschaale und Zimmt hinzufügen. Wenn der Teig gehörig abgerührt, streicht man solchen auf 2 bis 3 Bogen Papier, bäckt ihn auf einem Blech gar, schneidet ihn dann in Stücken, und hebt ihn zum fernern erwähnten Gebrauch auf. Zweitens kocht man eine Portion Aepfel mit etwas Wein und Zucker ab, läßt die Liquide oder Aepfelsauce ganz kurz einkochen und mit den Aepfeln kalt werden. Drittens kocht man 1 Pfd. gute oder auch Catharinen-Pflaumen ebenfalls zum Compôte ab, und wenn die Sauce ebenfalls, wie zu den Aepfeln, ganz kurz eingekocht ist, werden die Steine herausgenommen und die Pflaumen wiederum in ihre Liquide gelegt. Viertens macht man von ½ Pfd. Mehl, dem Gelben von 8 bis 10 Eyern, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, ¼ Kanne Wein, Zimmt, Cardamomme und Citrone ein Crême, und rührt solches auf dem Feuer ab; dann besorgt man einen guten hohen Rand auf einer Schüssel, bestreicht dieselbe mit Butter, und rangirt die 4 beschriebenen Ingredienzien schichtweise in den Rand, bis derselbe voll ist; das Weiße der Eyer schlägt man zu Schnee, rührt die Hälfte unter den abgerührten Crême und läßt die Speise 1 gute Stunde gar backen; dann schlägt man die zurückbehaltene Hälfte von gedachtem Schnee nochmals fest durch, überzieht die Mehlspeisen damit aufs neue, bestreut es gut mit Zucker, und läßt es noch ½ Stunde langsam backen, nur nicht zu braun werden.

VII. Abtheilung.

Von Fischen, Krebsen, Austern, Muscheln ꝛc.

495. Sander oder Hecht mit klarer Butter und Eyern.

Wenn der Sander abgeputzt, ausgenommen und gereinigt ist, legt man in einen Kessel voll Wasser ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter und hinlänglich Salz, schneidet den Sander in Trangen, oder schlitzt ihn auf den Seiten nur ein oder läßt ihn auch ganz. Wenn das Wasser kocht, wirft man den Sander hinein, läßt ihn ausschäumen und überkochen, mit etwa 1 Löffel voll Essig, oder auch einer Prise gestoßenen Alaun, wornach jeder aus dem Salz gekochte Fisch gut und rein ausschäumet; wenn nun der Fisch ausgeschäumet und gut gesalzen, läßt man denselben zugedeckt bei Seite ½ Stunde stehen, und kostet denselben, ob er auch nicht zu viel Salz bekommt; in solchem Falle gießt man etwas kalt Wasser hinzu, macht hinlänglich abgeklärte Butter, kocht 4 bis 6 oder auch mehr Eyer hart, hackt solche fein, und wenn der Sander angerichtet worden, bestreut man ihn mit gehackter Petersilie; die gehackten Eyer und die klare Butter giebt man zusammen in eine Sauciere aparte dazu. Ferner kann man zum Sander, wenn er in Salzwasser gesotten ist, auch klare Butter und Meerrettig, oder Butter und Senf und gekochte und geschälte Kartoffeln geben. Eben so gut schmeckt dazu auch eine Sauce Tartare, wo einige Eyer hart gekocht, fein gehackt und in eine mit Essig abgeschärfte Coulis No. 5. gegeben werden. Uebrigens kann man sich zu diesen, wie zu den darauf folgenden grillirten Sander, auch eine andere Sauce unter den von No. 86. bis 129. wählen.

496. Grillirter Sander oder Hecht.

Die Sander mögen groß oder klein seyn, so werden sie rein geputzt, aus den Kiemen ausgenommen und mit einem spitzigen Messer kleine Löcher geprickelt; dann in einer Schüssel oder Molle mit Salz, gehackten Zwiebeln, Kräutern und Essig einmarinirt. Nach einer guten Stunde werden sie dann abgetrocknet. Hierauf wird ein Rost glühend gemacht, und wenn solcher rein abgewischt ist, bestreicht man ihn mit 1 Stück fetten Speck, kehrt die abgetrockneten Sander in Butter um, und legt sie auf den heißen Rost, giebt Kohlen-Feuer unter, tunkt öfters mit einem Pinsel in Butter, bestreicht den bratenden Sander damit, und wendet ihn gehörig um. Wenn alles gehörig beobachtet ist, so müssen solche Sander in einer guten halben Stunde auf dem Rost gar seyn; dann wird wie oben eine beliebige Sauce darunter gegeben.

497. Rollets von Sander oder Hecht mit Auster-Sauce.

In allen Fällen putzt man erst den Sander, auch jeden andern Fisch, wovon man etwas machen will. Wenn nun derselbe ausgenommen, theilet man ihn von einander, schneidet den Rückrad heraus, und schneidet beliebige Scheiben, nachdem die Sander groß oder klein sind, putzt von den Seiten, wenn jede Trange mit dem Hackemesser flach geklopft ist, das unebene Fleisch ab, wie auch von den Gräten und von der Haut, hackt solches Abgepflückte mit etwas Nieren-Talg, Salz und Speck ganz fein. Zugleich weichet man halb so viel Semmel in Milch oder Wasser ein, als es Fisch ist, auch wird zu jedem Farce die Semmel mit Eyern, Butter und feinen Kräutern auf dem Feuer steif abgerührt, wie deutlich bei No. 77. von Fisch-Farce gesagt ist. Wenn nun

Gewürz und Salz nicht vergessen, so streicht man die Rollets, wie No. 193. zu sehen ist, sticht einen kleinen hölzernen Speiler durch jedes Rollet, rangirt sie in ein passendes Casserole mit Butter und ein paar ganzen Zwiebeln, und giebt ein kleines Bouquet feine Kräuter, etwas Salz und 1 Lorbeerblatt dazu; dann deckt man es zu und läßt die Rollets langsam schwitzen, so lange bis sie steif geworden; dann mag man 1 Löffel voll Bouillon darunter geben, und es langsam gar kochen lassen, welches in ½ Stunde geschehen kann. Den Abputz von Haut und Gräten haut oder hackt man klein, thut etwas klein geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebeln dabei, und läßt in einem andern Casserole mit schwacher Bouillon oder reinem Wasser die Kräfte aus denselben kochen, gießt solche Fisch-Bouillon nach einer guten ½ Stunde durch, und bedient sich solcher zum Untergießen bei den Rollets, oder macht sich auch die Sauce davon. Sind die Rolletts in so weit fertig, so sticht man die Austern aus den Schaalen heraus, giebt etwas von der Fisch-Bouillon und 1 Glas Wein dabei, und läßt die Austern nur heiß werden; dann putzt man solche ab, und läßt sie vors erste auf einem Teller liegen, das Blanchir-Wasser von den Austern gießt man durch ein Sieb, läßt es bis auf einen Tassen-Kopf voll einkochen, giebt von der weißen Coulis No. 4. so viel als nöthig zur Sauce ist, dazu, läßt es einmal durchkochen, thut die abgeputzten Austern dabei, legirt die Sauce mit dem Gelben von 4 Eyern und dem Saft von 1 Citrone ab, und giebt etwas Muskate und Pfeffer dabei. Wenn nun die Rollets angerichtet sind, kann man die Sauce von den Rollets durchs Sieb zu der Auster-Sauce geben und anrichten. Das was nun hier von den Rolletts gesagt ist, erstreckt sich auf alle andere Fisch-Sorten. Die Behandlung ist dieselbe, feine Kräuter sind dazu noth-

wendig, so wie auch die Benutzung des Abfalls von Haut und Gräten.

498. Rollets von Sander oder Hecht à la St. Menus mit Muschel-Sauce.

Die Sander werden, wie vorhin gesagt, gereinigt, aufgespalten, von den Gräten abgesondert, in Scheiben oder Trangen geschnitten, flach geklopft, das Unebene von den Seiten abgesondert, und dies nebst dem, was von den Gräten abgesucht und geputzt wird, mit gutem Nieren-Talg und Fett fein gehackt, die Semmel mit Butter, ein paar Eyern und Kräutern abgerührt, mit Gewürz und Salz abgemacht, die Rollets farcirt und gespeilt; dann in einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Pfanne rangirt, eine St. Menus No. 80. darüber gezogen, mit etwas Semmel bestreut und im Ofen eine Stunde gar backen gelassen, unter welcher Zeit man zusiehet, ob es auch nothwendig ist, einen Löffel voll Bouillon darunter zu geben. Wenn die Rollets angerichtet werden, so kann man den zurückgebliebenen Satz von den Rollets durch ein Sieb zu der Sauce streichen, in der bestimmten Coulis die rein gemachten Muscheln No. 87. ein paarmal aufkochen lassen, mit dem Gelben von 3 bis 4 Eyern und dem Saft von 1 Citrone ablegiren, oder sich auch nach Belieben und Befinden der Sache andere Sauce wählen, als Sardellen-Sauce, Kapern-Sauce, Sauce Haché und Sauce fines herbes.

499. Sander oder Hecht en Rollets à la Gensd'armes.

Man präparirt die Rollets wie vorher. Wenn solche aufgespeilt sind, schneidet man flache Schnitte in das Fleisch, klemmt gewaschene lange Streifen Sardellen dazwischen, streicht das Fleisch wieder über die Sardellen, bezieht es mit einer St. Menus und

bäckt solche, wie vorher gelehrt, oder belegt die Rollets mit etlichen Streifen Sardellen, überzieht es erstlich mit dünner Farce, alsdann mit St. Menus, bestreut es mit Semmel und läßt es gar backen; die Sardellen-Sauce dazu macht man, wie No. 93. gezeigt, oder wenn man, wie schon gesagt von den Gräten und Abfall mit Hülsen von Kräutern, Wurzeln und Bouillon eine gute Brühe sich bereitet hat, so rührt man ¼ Pfd. Butter, 4 Eyerdotter, 1 Löffel Mehl gut durcheinander, giebt den Abputz von Sardellen mit Butter gehackt und durchgestrichen dabei, und den Saft von einer Citrone, Muskatenblume und Pfeffer dazu. Wenn nun die Rollets angerichtet sind, verdünnet man den Satz derselben mit der beschriebenen Bouillon, streicht solches durchs Sieb, rührt damit die marquirte Sauce ab, und giebt solche unter die Rollets.

500. Grenade von Sander oder Hecht en Ragout.

Von dem Sander schneidet man einen Theil in Trangen, klopft und spickt solche viel oder wenig, nach eines jeden Willen. Den andern Theil schneidet man würflich, passirt solche mit Butter und Kräuter ein wenig, giebt etwas Coulis No. 4. darauf; wenn es ein paarmal durchgekocht hat, legirt man es mit etlichen Eydottern und 1 Citrone ab und läßt es kalt werden. Dies Ragout oder Salbicom muß aber kurz von Sauce sein; vom dritten Theile macht man Farce, wie schon oft beschrieben, nach No. 78. Wenn nun alles zubereitet ist, bestreicht man ein Casserol mit Butter, setzt es mit Speckbarden aus, rangirt die gespickten Trangen, das Gespickte auswärts nach dem Casserol zu, hinein, bestreicht es nun völlig mit Farce, und läßt in der Mitte so viel Platz, damit das Ragout oder Salbicom hinein gefüllt werden kann. Wenn dies geschehen, bedeckt man es mit dem Rest

von Farce, macht es mittelst eines naßgemachten Löffels oder Messers, in Eyer getaücht, dicht und fest zu, bestreut es oben mit geriebener Semmel, setzt es in eine Pfanne mit wenig Wasser, läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam im Ofen gar backen und giebt beim Anrichten eine Sardellen-Sauce oder Sauce-Hache No. 86. und 93. darunter. Das Zudecken ist zwar gut, jedoch nicht von Anfang bis zu Ende, man muß nur dahin sehen, daß es oben nicht zu hart austrocknet, auch, wenn es im Backen sich befindet, mit Papier zudecken. Wenn es umgestürzt wird, nimmt man den Speck davon, und bestreicht es mit einem Pinsel in Glace No. 3. getaucht, das Gespickte so wohl, wie auch den ganzen Grenade. Auf diese Art läßt sich ein solcher Grenade mit vielen Veränderungen machen, als: mit einem Ragout von Krebsen, oder einem anderem von Muscheln, oder von Artischocken-Boden.

501. Grenade von Fisch-Rollets mit Ragout von Spargel und Krebsen.

Die Rollets sowohl als der Grenade sind dem Leser schon aus dem vorhergehenden bekannt. Wenn nun das Casserol mit dünnen Speckbarden ausgesetzt ist, rangirt man die Rollets ebenfalls hinein, und zwar eine Schicht rund herum, die Rollets nach der Länge, die zweite Schicht derselben, die Rollets auf der hohen Seite wie Poupées, der Grenade hält dadurch fester zusammen; dann streicht man den Grenade mit hinlänglichem Farce aus und giebt nachstehendes Ragout von Spargel, Krebs und Morgeln darein. Den Spargel schneidet man in Stücken, wie eines Fingergliedes lang, blanchirt solchen in vielem Wasser weich, läßt ihn auf einem Haarsieb ablaufen, thut in ein Casserol 1 Löffel voll Mehl mit eben so viel Butter, und, wenn es kraus passirt, läßt man es mit Bouillon auskochen, giebt den Spargel, ge-

hackte Peterſilie, die rein gewaſchenen und blanchirten Morgeln dabei, läßt es gut durchkochen, thut zuletzt die ausgeputzten Krebſe und etwas Muskaten-Blume dabei, und legirt es mit dem Gelben von 3 bis 4 Eyern ab. Dies Ragout wird in den Grenade von Rollets gegeben, mit Farce zugedeckt, mit Eyern beſtrichen und Semmel beſtreut, und in einer Pfanne mit wenig Waſſer $1\frac{1}{2}$ Stunde lang backen gelaſſen. Hat man von dem Ragout, welches in die Mitte des Grenades gegeben worden, eine gute Quantität, ſo läßt man 1 Theil davon zurück, verlängert es im Coulis oder Bouillon, legirt es noch mit dem Gelben etlicher Eyer ab, und richtet es als Sauce über dem Grenade an.

502. Gratin von Rollets von Sander en Ragout.

Man theilt ſich den Vorrath von Sander in 3 Theile, 1 Theil zu Trangen, um die Rollets davon zu machen, den 2. Theil zu Farce und den 3. zu Ragout, wie No. 500. Wenn alles fertig iſt, ſo trägt man auf der dazu beſtimmten Schüſſel einen Finger hoch Farce auf, rangirt in der Runde die Rollets neben einander, und trägt ſowohl zwiſchen die Rollets als auch inwendig Farce auf; dann bewickelt man eine porzellainene Zuckerdoſe, im Fall man ſonſt nichts paſſendes hat, mit Butter-Papier, ſetzt ſolche in die Mitte, bedeckt den Gratin mit Butter-Papier und darüber ein Stück ausgerollten Waſſer-Teig, damit ſolcher Gratin beim Backen oben nicht trocken werde, und läßt ihn 1 gute Stunde gar backen. Unter ſolcher Zeit macht man das Ragout fertig. Man ſchwitzt das in Würfel geſchnittene Fleiſch mit feinen Kräutern und Butter, giebt Coulis No. 4. darauf, in deſſen Ermangelung paſſirt man 1 Löffel voll Mehl in Butter, läßt es mit Bouillon auskochen, thut den paſſirten Fiſch

und was man sonst will, von Muscheln, Morcheln, Krebsen und dergleichen dazu, und etwas Petersilie und feinen Schnittlauch dabei. So wird es durchkochen gelassen, mit dem Gelben etlicher Eyer und dem Saft von 1 Citrone abgerührt, und ein wenig Muskaten-Blume und Pfeffer dabei gegeben. Wenn nun angerichtet werden soll, hebt man die eingesetzte Form heraus, und füllt an dessen Stelle das Ragout hinein.

503. Poupées von Sander en Sauce.

Die Trangen vom Sander werden farcirt, aufgerollt, mit Speilchen festgesteckt, in einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Pfanne auf die hohe Kante gestellt, eine St. Menus darüber gezogen, mit ein wenig Semmel bestreut und im Ofen gar gebacken. Zur Sauce rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Löffel voll Mehl, 4 Eyerdotter, den Saft von einer Citrone, auch die Abschnipsel von der Citronenschaale, etwas Pfeffer und Muskate ab, verdünnt mit Bouillon den Satz von den Poupées und streicht es durch zu der angerührten oder marquirten Sauce. Nun wird es zusammen angerührt und unter die Poupées angerichtet. So kann man zu den Poupées mehrere veränderte Saucen geben.

504. Grenadins von Sander.

So viel kleine Formen man hat, eben so viel Trangen spickt man in der Mitte, bestreicht die Form gut mit Butter, marinirt die gespickten Trangen mit etwas Provencer-Oel, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern, legt sie unten auf den Boden der Form und auf den Seiten in der Runde ebenfalls, bestreicht es dünne mit Farce, giebt in der Mitte von eben derselben Art von Fischen ein feines Ragout, streicht es mit Farce glatt und egal und läßt es in ein anderes Geschirr, worinnen etwas kochendes Wasser be-

findlich, 1 Stunde im Ofen backen. Beim Anrichten giebt man eine braune, weiße oder mit Krebs-Butter gefärbte Sauce darunter, wie schon beschrieben.

505. Sander à la Conty mit Sauce-Financiére.

Wenn der Sander geputzt und ausgenommen ist, schneidet man den Kopf und Schwanz, auch die Seiten-Wampen davon ab, kocht solches in Salz-Wasser ab, macht davon ein Ragout, welches man mit Kräutern und Butter einpassirt, giebt Coulis darauf und zuletzt mit Eyer und Citrone ablegirt. Den Sander häutet man ab, spickt solchen der Länge nach, wie einen Reh-Ziemer und marinirt den gespickten Fisch mit Salz und Pfeffer, Kräutern und Essig ein. Wenn derselbe nun 1 Stunde darin öfters umgewendet worden, legt man solchen in ein langes dazu passendes Casserol, macht ein gutes Theil Butter braun, gießt solche braune Butter heiß über den Fisch, bestreut solchen nun mit etwas fein geriebenen Zwieback oder Semmel, deckt ihn mit einem passenden Deckel zu, und giebt unten und oben Feuer. Unterwährendem Braten gießt man von der Marinade, worin der Fisch Anfangs marinirte, nach und nach unter den bratenden Fisch, begießt auch solchen damit; wenn derselbe nach einer Stunde gar gebraten und angerichtet wird, so gießt man den zurückgebliebenen Satz durch ein Sieb zu den erst gedachten Ragout und richtet es unter dem Fisch an. Man kann auch das Casserol mit dem gespickten Sander offen lassen und im Ofen gar backen, so bekömmt derselbe eine gute Couleur.

506. Fillets von Sander oder Hecht en Papilotte.

Die Sander spaltet man, schneidet die Gräten

heraus, und das Fleisch in ziemlich egale Trangen, und marinirt solche mit Oel, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer ein. Den sämmtlichen Abputz kocht man mit Wurzelwerk, Zwiebeln und Bouillon, und wenn die Kräfte ausgekocht sind, gießt man es durch ein Sieb, um alsdann die Sauce davon zu machen. Alsdenn schneidet man einen Bogen Papier in $\frac{1}{4}$ Stücken, bestreicht jedes Blatt Papier mit kalter Butter, bestreut es mit geriebener Semmel und wickelt in jedes Blatt eine Trange Sander, faltet es wie eine Papilotte zusammen und bäckt es im Ofen auf einer Tortenpfanne oder auch auf dem Rost gar. Zu der Fisch-Bouillon, wenn solche kurz eingekocht ist, giebt man 1 Löffel Coulis No. 5., etwas Kräuter und von 1 Citrone den Saft dazu, läßt es ankochen und giebt die Sauce in einer Sauciere dabei.

507. Fillets von Sauder oder Hecht en Caisse.

Man reinigt den Sander, schneidet solchen in mäßige Trangen und marinirt sie mit Provenceröl, Citronensaft, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern ein. Unter solcher Zeit macht man von den übrigen Fischtheilen ein gutes Farce, wie schon oft gelehret, nach No. 72.; macht sich auch einen bei No. 171. beschriebenen Papierkasten, bestreicht solchen, wenn derselbe erst trocken ist, inwendig mit Butter, dann durchgehends mit Farce und rangirt die marinirten Fillets hinein, bedeckt es wieder mit Farce und legt oben auf 1 Citronenscheibe, über solche ein paar Speckbarden und deckt es mit einem Papierdeckel zu, bestreicht es mit Eyern, bestreut den Kasten mit geriebener Semmel und läßt solchen eine gute Stunde, auch wohl noch länger im Ofen langsam backen. Beim Anrichten hat man unterdessen den Abfall und die Gräten auskochen lassen; wenn derselbe durchgegos-

sen und mit ein paar Löffel voll Coulis verdünnt worden ist, nimmt man das Obere aus dem papiernen Kasten heraus, thut den Speck bei Seite, läßt ihn mit der Sauce durchkochen, gießt es nochmals durchs Sieb, und beim Anrichten wird die Sauce theils in den Kasten, theils aparte gegeben.

508. Fillets von Sander oder Hecht en Soleil.

Man schneidet Trangen aus dem Sander, marinirt solche in Citronensaft, Kräutern und Salz eine Stunde ein, unter welcher Zeit man eine gute Hand voll Sauerampf und Spinath, wenn solcher rein gewaschen ist, fein zusammenhackt, mit beiden Händen ausdrückt, und in einem Casserole mit einem Stück Butter, einer ganzen Zwiebel und 1 Scheibe rohen Schinken schwitzen läßt; dann gießt man ein paar Anrichte-Löffel voll Coulis von No. 4. oder 5. darauf, würzt es mit Muskate und Pfeffer ab, und zuletzt wird es mit dem Gelben von 4 bis 6 Eyern ablegirt. Die marinirten Fillets trocknet man ab, wendet solche in geschlagene Eyer um, bannirt sie Stück vor Stück mit geriebener Semmel, rangirt sie in gelbbrauner Butter und bäckt sie langsam $\frac{1}{4}$ Stunde gar. Beim Anrichten wird damit das grüne Gemüße garnirt, auch kann man zu solchen gebackenen Fillets mancherley braune Saucen, als: Sardellensauce, Hachée- Caper- oder feine Kräuter-Sauce und mehrere andere geben.

509. Fillets von Sander en Marinade fritte.

Hierzu schneidet man die Fillets nicht länger als ein Finger lang und breit aus der Haut, marinirt solche mit Provenceröl, Kräutern, Salz und Pfeffer ein, macht sich eine Claire No. 81. und wenn solche im raschen Feuer begriffen ist, so zieht

man den Fisch Stück vor Stück mit einer Spicknadel durch die Claire, und bäckt ihn in heißer Butter oder Braise aus. Will man eine Sauce dazu geben, so kocht man die Gräten mit Bouillon zur Kraft aus. Wenn solche kurz ist, passirt man 1 Löffel voll Mehl in heißer Butter, gießt die ausgekochte Fisch-Bouillon, wie auch die Marinade dazu, läßt es ganz kurz kochen, legirt es zuletzt mit dem Gelben von ein paar Eyern ab und giebt sie extra dabei.

510. Fillets von Sander à la Forcade.

Man schneidet so viel Fisch als man zur Schüssel gerechnet hat, alles rein aus der Haut in dünne Scheiben oder Trangen, passirt ½ Pfd. Butter, und thut in solche ein wenig Kräuter, etliche Charlotten und Zwiebeln, Salz, Pfeffer, von 2 Citronen die Schaale abgerieben, den Saft in Scheiben, eine Hand voll geriebene Semmel nebst den Fillets von Sander oder andern Fischen. Dann passirt man es kalt unter einander, und gießt noch 1 Glas Wein, 1 Glas Essig und eben so viel Bouillon darauf, giebt diese Fischmasse in einen Rand auf einer Schüssel, begießt es oben auf mit gelb gewordener Butter und darin kraus gebratener Semmel, und läßt es eine kleine Stunde im Ofen gar backen, wobei man es mit Papier zudecken kann. Auch schaden einige rein gemachte Sardellen diesem Essen nicht.

511. Fillets von Sander en Mignon mit Auster-Ragout.

Man reiniget den Sander in und auswendig, spaltet denselben auf, schneidet die Gräten heraus und auch den Kopf ab, und sticht mit der Spicknadel viele Löcher auf der Hautseite; dann marinirt man diese halben Sander in Provenceröl, Kräutern, Salz, Pfeffer und den Saft von 1 Citrone ein-

Wenn sie eine halbe Stunde gelegen, rangirt man solche Fillets von Sander in ein Casserol ein, darin sie geräumich Platz haben, gießt nach der Quantität der Fische ¼ Pfd. oder auch mehr Butter, gebbbraun gemacht darüber, deckt sie zu und läßt sie langsam gar werden. Beim Anrichten giebt man eine Austersauce No. 86. dazu, und den Satz oder Fond, worin die Fillets gar gemacht sind, darunter. Auch kann man sich hierbei mehrerer Saucen, als: Muscheln-, Sardellen- und Champignons-Sauce zur Veränderung bedienen.

512. Grenade von Sander en deux Couleurs à la Perse.

Man schneidet den gereinigten Sander längs aus der Haut in lange und dünne Streifen, und eben so viel Streifen geräucherten Lachs, welchen man fast das ganze Jahr hindurch haben kann. Von dem übrigen Abgang macht man Farce, und von den kleineren Trangen macht man so viel Rollets, als man daraus bekommen kann, und bestreicht nun ein Casserol oder kupfernen türkischen Bund mit Butter. Die Fillets von Sander werden zuvor mit Provenceröl, Kräutern, Salz und Pfeffer einmarinirt, und dieser türkische Bund mit einem Streifen Lachs und darneben einem Streifen Sander von oben bis unten rund herum ausgelegt, inwendig die Rollets gegeben, und mit dem Uebrigen von Farce die Form egal ausgefüllt; dann deckt man die Form gut zu, setzt solche in ein Casserol über die Hälfte mit kochendem Wasser angefüllt, und läßt es auf dem Feuer erst ankochen, dann gut 1½ Stunde im Ofen gar kochen. Wenn es umgestürzt wird, giebt man ein gut Salsicom No. 79. darunter.

513. Pastete en Rollets von Sander oder Hecht mit Sardellen-Sauce.

Den Sander reinigt und putzt man, wie schon oft gelehret, spaltet solchen von einander, schneidet Rückgrat und alle Bauch- oder Rippen-Gräten heraus, schneidet beliebige Trangen, und klopft solche mit einem Hackemesser eben, schneidet die vorstehenden unebenen Ecken davon ab, und macht von dem sämmtlichen Abputz ein gutes Farce nach No. 77., welches auch vorher bei No. 497. gesagt ist. Unterdessen marinirt man die Trangen mit ein wenig Kräutern, Provenceröl, Salz und Pfeffer ein, macht auch einen Butterteig nach der Beschreibung No. 238. und präparirt sodann feine Pastete auf folgende Art: Man legt erst ein Stück ausgerollten Butterteig ganz über die Schüssel, streicht auf dessen Boden etwas dünnen Farce, giebt dann die Rollets, welche zuvor mit Farce angefüllt worden, neben einander und nach der Mitte zu über einander, drauf streicht man den übrigen Farce drüber, und bedeckt es mit einem rund geschnittenen Bogen Papier, welcher mit kalter Butter bestrichen ist. Den Teigrand bestreicht man mit geschlagenen Ey, und bedeckt ihn sodann mit einem großen Stück Teig, daß nicht allein die Rollets, sondern der ganze Rand damit bedeckt ist. Auf den Kanten wird der Teig fest angedrückt, und mit einem reinen Messer dichte am äußeren Rande der überhängende Teig abgeschnitten. Dann bestreicht man abermals oben die Pastete, rollt den abgeschnittenen Teig wieder aus und belegt damit die Pastete, bäckt sie, wenn sie zuvor wiederum völlig mit Eyern bestrichen ist, 1½ Stunde gar, und giebt beim Anrichten eine gute Sardellensauce No. 93. dabei oder darin, oder auch eine andere gute beliebige Sauce. Beim Anrichten einer solchen oder einer andern Pastete schneidet man oben

eine Oeffnung fast wie ein Teller groß, nimmt das Papier heraus und giebt etwas von der Sauce hinein. Die übrige Sauce aparte dazu.

514. Fricandeaux von Sander oder Hecht.

Wenn die Sander geputzt und gereiniget sind, schneidet oder theilt man solche von einander, löset die Gräten aus, schneidet solche aus der Haut und das Fleisch in beliebige Stückchen, und spickt jedes Stück mit 3 oder 4 Reihen Speck, nachdem die Fricandeaux groß sind; dann rangirt man diese Fricandeaux in ein passendes Casserole ein mit hinlänglicher kalter Butter, bestreut sie mit Salz und legt hin und wieder kleine, jedoch ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, ein Bouquet feine Kräuter, und auch ein paar Scheiben Citrone dabei, deckt es zu und läßt es langsam eine halbe Stunde in seiner eignen Jus schwitzen oder dämpfen. Wenn es kurz wird, so gießt man gute Bouillon und Jus darauf, und läßt es nach Umständen auch wohl schnell einkochen, damit es kräftig wird. Beim Anrichten bestreicht man das Gespickte mit Glacé No. 3. giebt in das Casserol zu dem Farce ein paar Löffel Coulis, streicht dann alles durch ein Sieb, legirt und schärft die Saurce ab, und giebt sie über die Fricandeaux; oder giebt auch Austern- Muschel- Trüffel- oder Champignons-Sauce, wie man solche hat darunter. Nur muß nicht aus der Acht gelassen werden, daß man jedesmal bei solcher Vorrichtung, es sei welche Gattung Fisch es wolle, die Häute Gräten und Abputz mit Kräuter und Wurzelwerk zur Bouillon kocht, um damit die präparirten Fische anzufüllen, oder zuletzt die Sauce davon zu machen. Wie hier die Sander beschrieben sind mit ihren Veränderungen, eben so kann man mehrere andere Fische, besonders Hechte zubereiten.

515. Madelot von Fricandeaux von Sander, Krebs und Champignons.

Man schneidet die Sander in kleine Fricandeaux, wenn solche rein gewaschen, rangirt man sie mit Butter in ein Casserole ein, salzet sie gehörig, thut auch die geputzten Champignons roh, etwas Pfeffer und von ½ Citrone den Saft dabei, läßt es zugedeckt langsam schwitzen, und zwar so lange, bis die Feuchtigkeit kurz eingekocht ist. Unter solcher Zeit putzt man die aufgekochten Krebse aus, thut sie dabei, wie auch ein paar Löffel von Coulis und 1 Glas Wein. Ist die Coulis braun, so kann man etwas feine Kräuter dabei geben, wie No. 85. und kurz einkochen lassen, und zuletzt mit dem Saft einer Citrone abschärfen und anrichten. Ist die Coulis aber weiß gewesen, so legirt man es zuletzt mit dem Gelben von 2 bis 3 Eyern ab. Man kann in ein solches Matelot, Austern, Muscheln, Trüffeln, Hechts-Lebern, Karpfenzungen und dergleichen, auch Artischocken-Boden, alles was man will oder vielmehr, was man hat, darunter nehmen.

516. Hecht farcirt aux Gensd'armes mit Sardellen-Sauce.

Den Hecht schuppt und reinigt man, nimmt ihn gehörig aus, schneidet den Bauch vom Kopf bis am Nabel auf, und löset die Seiten-Gräten erstlich bis ans Rückgrat ab; dann schneidet man das Rückgrat dicht am Kopfe durch, und streift den Kopf mit der daran festsitzenden Haut rückwärts vom Rückgrat bis unten an den Schwanz, und löst denselben heraus. Den Fisch salzt man nun, und läßt ihn im Salze so lange liegen, bis daß der Farce, welchen man von dem abgesuchten Gräten-Fleisch nach No. 77. bereitet, fertig gemacht ist; dann trocknet man mit einer Serviette den Fisch aus,

füllt den Farce hinein und nähet denselben zu, rangirt ihn auf einer Schüssel oder Torten-Pfanne, und spickt ihn mit Sardellen. Oder kann man damit nicht gut fertig werden, so belegt man den Hecht mit halben Sardellen, beziehet ihn mit einer St. Menus No. 80. bestreut solchen mit geriebener Semmel und läßt ihn im Ofen 1 gute Stunde backen. Beim Anrichten giebt man eine Sardellen Sauce No. 93. darunter, oder wählt sich eine andere, der früher beschriebenen. NB. Endouillen und Würste von Fisch sind No. 296. schon beschrieben. Uebrigens kann man sich mit dem Hecht genau nach den bisher beschriebenen Veränderungen des Sanders richten, und ihn auf solche Weise bereiten, so bedarf es keiner unnöthigen Wiederholung.

517. Karpfen farcirt mit Sauce de fines herbes.

Den Karpfen präpariret man wie den vorhergehenden Hecht. Wenn solcher farcirt ist, ziehet man eine Saint Menus darüber, bäckt ihn gar und giebt beim Anrichten eine Sauce No. 106. darunter.

518. Farcirter Karpfen à l'Atrappe.

Wenn der Karpfen gereiniget ist, schneidet man den Kopf und Schwanz gerade ab, und läßt beides bis dahin im Salze liegen. Von allem Fleisch macht man ein gutes Farce, wie No. 77. gelehret; dann giebt man dem Farce auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Pfanne die Façon eines Fisches, setzt den Kopf und Schwanz wieder auf beiden Enden an, bestreicht denselben mit Eyern, schneidet eine Hand voll kleine Essiggurken, oder gelbe Rüben gekocht in kleine runde Scheiben, belegt damit den Farce vom Kopf bis zum Schwanz, damit die Gurken die Stelle der Schuppen ersetzen, belegt den so gestaltenen Karpfen sodann mit dünnen Speck,

breitet über diesen Speck ein mit Butter bestrichenes Papier, und über solches Papier ein Stück ausgerollten Pasteten-Teig. Diese Decke dienet dazu, damit beim Backen des Fisches im Ofen die Façon so bleibt, wie sie war, und daß es sich saftig erhält; dann läßt man ihn im Ofen eine Stunde gar backen. Beim Anrichten die Sauce No. 106. darunter gegeben oder nach Belieben eine andere Sauce.

519. Karpfen en Court Bouillon.

Diesen Karpfen schlachtet man und nimmt ihn aus, aber ohne den Schleim von den Schuppen abzuwaschen, weil dieses ihm die Bläue geben muß. Wenn derselbe in beliebige Stücken geschnitten, wäscht man ihn einmal, besprengt ihn mit Essig, und läßt hinlängliches Wasser, worin etliche Zwiebeln und Lorbeerblätter, etwas ganzes Gewürz und etliche Scheiben Citronen befindlich, warm werden. Wenn solches kocht, so schüttet man die Karpfen-Stücken hinein, läßt sie schnell überkochen und ausschäumen und $\frac{1}{4}$ Stunde langsam von der Seite kochen, dann noch $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt im Wasser von dem Feuer abstehen, damit das Salz den Fisch gut durchziehen möge. Dann giebt man beim Anrichten geriebenen Meerettig dabei, und macht es auf diese Art mit jeden aus Wasser abgekochten blauen Karpfen, Hecht oder Sander, auch mit Forellen, Lachs oder Seefischen, als: Cabliau und Schellfischen.

520. Karpfen mit Weißbier.

Man fängt beim Abschlachten des Karpfens das Blut in etwas Essig auf, schneidet solchen in Stücken, und rangirt ihn in ein Casserol, worin er so viel Platz hat, daß nicht mehr als 2 höchstens 3 Schichten über einander zu liegen kommen. Unter dem Fisch legt man eine Hand voll abgeputzte Zwiebeln und etliche Lorbeerblätter, giebt so viel Bier

darüber, damit der Fisch gut bedeckt ist, gestoßenes englisch Gewürz, Pfeffer, Nelken, 1 Citrone in Scheiben und das Essigblut dabei, und läßt ihn gut überkochen, nachdem er vorher hinlänglich gesalzen ist. Zuletzt giebt man 1 gutes Stück Butter dabei, und läßt ihn damit kurz einkochen. Hat man kein Weißbier und muß sich mit braunem behelfen, welches mehr bitter ist, so kann man wohl etwas weniges von Zucker dabei werfen, auch wohl anfangs ein Stückchen Brod dabei legen, damit die Sauce semig wird.

521. Karpfen mit rothem Wein.

Wenn der Karpfen tranchirt ist, so gießt man statt dem Bier eine Kanne oder, nach der Quantität des Karpfen, mehr rothen Wein darauf, thut Gewürz, Zwiebeln und nöthiges Salz dazu, und läßt ihn kurz, jedoch etwas langsamer einkochen; zuletzt thut man auch ein Stück Butter dabei, wie vorher gesagt.

522. Karpfen, grillirt.

Den Karpfen schuppt man rein ab; wenn solcher ausgenommen und gereinigt ist, legt man ihn in hinlängliches Salz 1 Stunde lang, trocknet ihn alsdann in- und auswendig rein ab, benetzt ihn mit abgeklärter Butter oder auch, nach Apetit, mit Provencer-Oel, macht einen Rost fast glühend, und, wenn solcher abgewischt und rein ist, bestreicht man ihn mit fettem Speck, legt die in Oel oder Butter liegenden Karpfenstücke darauf, bratet sie über Kohlenfeuer gar, und bestreicht sie fleißig, während sie braten, mit Oel oder Butter; auch kann man in benanntes Oel oder Butter feine Kräuter No. 85. geben, und muß den Karpfen nicht eher umwenden, bis solcher auf der einen Seite gar ist, welches höchstens in $\frac{1}{4}$ Stunde geschieht. Beim Anrichten giebt

man eine Sauce à la Ree No. 115. oder fines herbes No. 106., oder Kapersauce oder sonst noch andere Saucen darunter. Auch kann man Mittelhecht und Sander auf obige Art grilliren.

Madellot, Endouillen und Würste von Karpfen richten sich genau nach No. 515. und 296.

523. Aal en Madellot mit Krebs und Champignons.

Den Aalen streift man die Häute ab, es seyen nun einer oder mehrere, nimmt sie aus, schneidet sie in beliebige Stücken, und salzet sie ½ Stunde gut ein, dann abgetrocknet, oder mit diesem Salze einmal in kochendem Wasser überkochen lassen, nur nicht weich; dann rangirt man die abblanchirten Aale in ein dazu passendes Casserol, die ausgeputzten Krebse, Champignons, gestoßenen Pfeffer und Muskate, und so viel weiße oder braune Coulis darauf, damit selbiges bedeckt ist, 1 Glas Wein und 1 Glas Essig dazu, und läßt es kurz einkochen; zuletzt giebt man von 1 Citrone den Saft dazu. Ist das Madellot weiß, legirt man es mit dem Gelben von 2 bis 3 Eyern ab, und richtet es an. Auch kann man an jedes Madellot Krebsbutter mit verkochen lassen, es sey braun oder weiß.

524. Gobelets von Hecht oder Sander.

Den Hecht oder Sander schuppt man rein ab, spaltet solchen von einander, löst die Gräten heraus, und schneidet das Fleisch in Scheiben oder Fillets von der Haut, daß jedoch eines Messerrückens dick Fleisch an der Haut sitzen bleiben möge; die Haut schneidet man in dünne Riemen, so schmal als einen halben Finger breit. Das herausgeschnittene Fleisch schneidet man in ganz dünne Scheiben oder Fillets, passirt etwas feine Kräuter in Oel, die Fillets dabei, mit etwas Salz, Pfeffer und ½ Citrone durchpassirt,

kleine Förmchen mit Butter ausgestrichen und mit den geschnittenen Riemen ausgelegt, die roh einpassirten Fillets hineingegeben, und $\frac{3}{4}$ Stunden in einem Geschirr, worin kochendes Wasser, im Ofen zugedeckt kochen lassen. Beim Anrichten wird eine Sauce fines herbes oder Sauce Hachè No. 106. und 91. darüber gegeben. NB. Von einer jeden Fischsorte macht man solche Gobellets. Zur Veränderung schneidet man den Fisch in kleine Würfel mit eben so viel Krebsschwänzen, passirt 1 oder 2 Charlotten in Butter, läßt die in Würfel geschnittenen Fische darin passiren und mit 1 Löffel voll Coulis durchkochen. Zuletzt wird es mit dem Gelben von 2 oder 3 Eyern und dem Safte von $\frac{1}{2}$ Citrone ablegirt, und in solche mit Fischhaut ausgelegten Formen gegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde, wie vorhin gemeldet, im Ofen backen gelassen und dann angerichtet.

525. Adroß von Sander, Hecht oder sonstigen Fischen.

Man schneidet die Fische rein aus der Haut in dünne Trangen, wie zu den Rollets von Sander No. 497., von dem unebenen macht man ein gutes Farce nach No. 77., streichet den Farce in die Trangen, rollet sie auf, sticht durch jedes Rollet ein langes Spetlchen, und ziehet solche durch eine Claire No. 81., bäckt sie in heißer abgeklärter Butter oder Braise aus, und giebt eine abgeschärfte Coulis dabei.

526. Grenadins von Hecht.

Man schneidet Trangen aus den Fischen. Von dem an Haut und Gräten Sitzenden macht man ein gutes Farce, mit allen, wie es No. 77. beschrieben ist. Die Trangen klopft man eben, hackt sie übers Creuz, wenig obenwärts ein, und wenn solche mit etwas Salz eingesprengt und hernach abgetrock-

net, oder mit Kräutern, Oel oder Citronensaft einmarinirt sind, so bestreicht man kleine Formen mit Butter, und setzt solche mit den erstgedachten Fillets aus. Von dem übrigen macht man ein feines Ragout oder Salbicom, kurz und steif ablegirt, den Fisch mit Farce inwendig bestrichen, das Salbicom hinein und mit Farce oben und über gerad gemacht, dann in ein Geschirr mit kochendem Wasser 1 Stunde zugedeckt im Ofen backen lassen. Beim Anrichten wird eine Auster- oder Trüffelsauce dabei gegeben.

527. Frischer Lachs en Court Bouillon.

Dieses ist gleiche Behandlung, wie oben beim blauen Karpfen. Den Lachs, wenn derselbe geputzt, schneidet man in runde Trangen, läßt hinlänglich Wasser mit nöthigem Salz, ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter und grobes Gewürz, als Pfeffer und englisch Gewürz aufkochen, thut den tranchirten Lachs darein, schäumt ihn gut aus, und läßt ihn 1 Stunde zugedeckt darin stehen. Beim Anrichten wird gehackte Petersilie und Schnittlauch mit Essig aparte dabei gegeben.

528. Rollets von Lachs.

Wenn man ein gut Mittelstück von etwa 3 Pfd. frischen Lachs hat, nimmt man noch von 1 Hecht den Farce zu Hülfe, spaltet den Lachs von einander, und schneidet so viel große Trangen, als man haben will, klopfet solche behutsam platt, und salzet sie etwas ein; das übrige hackt man mit dem Hecht oder Sander fein mit Speck und Nierentalg, und macht einen guten Farce, wie No. 77. beschrieben steht, trocknet die Trangen ab und farcirt sie, und damit solche sich nicht zurückrollen, sticht man einen Speil durch jedes, welchen man beim Anrichten wieder herauszieht, bestreicht eine Schüssel oder Tortenpfanne mit Butter, rangirt die Rollets darauf, über-

zieht sie mit einer Saint Menus No. 80., bestreut sie mit geriebener Semmel und bäckt sie gar. Man kann eine jede Coulissauce, weiß oder braun, darunter geben. Ist der Lachs geräuchert, so macht man es beinahe eben so, nimmt jedoch etwas mehr Hecht oder Sander zum Farce. Eine Krebs-Sauce No. 225. ist sehr passend dazu.

529. Pasteten von Rollets von Lachs mit Auster-Sauce.

Man präparirt die Rollets, wie schon beschrieben, rangirt solche in ein Casserol mit etwas Butter, Kräutern und Zwiebeln ein, und läßt solche $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen und nur steif werden, so wie man auch bei jeder andern Pastete es machen kann, damit es nicht in der Pastete zu viel dünne Sauce macht; dann läßt man die Rollets etwas abkühlen, macht den Butterteig, wie No. 238. gesagt, und die Pastete völlig fertig, bäckt sie gar, und giebt beim Anrichten eine Austersauce No. 86. darein, oder Muscheln oder was man für eine will.

530. Gratin von Lachs mit Sardellen-Sauce.

Man macht sich die Rollets von Lachs fertig, behält einen guten Theil Farce, mit letztern bestreicht man die Schüssel, worauf der Gratin arrangirt werden soll, so breit, als etwa die Rollets seyn mögen, rangirt die Rollets neben einander auf der Schüssel, und streicht die Fugen desselben in und auswendig mit Farce aus. In der Mitte setzt man eine Zuckerdose, um welche Papier gewickelt, damit es inwendig nicht zusammenfällt, bedeckt es mit Butter und einem Deckel von groben Teig, und läßt es gar backen. Oder überzieht die Rollets auf der Schüssel mit einer Saint Menus No. 80., deckt das Porzellan in der Mitte zu und läßt es gar backen,

nimmt dann die eingesetzte Form heraus, und richtet die Austersauce No. 86. oder auch Muscheln oder Krebsragout darein, dann mit Croutons von Semmel und Gurken garnirt.

531. Grenade von geräucherten frischen Lachs.

Den Lachs, er sei geräuchert oder frisch, schneidet man in lange Trangen, auch eben so viel Trangen vom Hecht oder Sander. Von dem Uebrigen macht man von der Hälfte ein Salbicom, wie No. 79. angemerkt ist, von der Hälfte einen guten Farce No. 72.; dann bestreicht man ein dazu passendes Casserol mit Butter und setzt solches mit dünnen Speckbarden aus. Nun legt man von 4 weißen und 4 rothen Rollets einen Stern auf den Boden, die übrigen Trangen rangirt man in der Runde, immer eine weiße, dann eine rothe Trange, streicht darüber Farce, giebt das Salbicom in die Mitte, überzieht es alsdann mit dem übrigen Farce und läßt es zugedeckt in einem Geschirr, worin kochend Wasser ist, eine mäßige Stunde im Ofen backen; dann stürzt man es auf der Schüssel um, nimmt den Speck davon, melirt zu der Jus, welche sich auf der Grenade befindet, ein paar Löffel voll Coulis, läßt es ankochen, mit 3 Eyerdottern und den Saft von einer Citrone ablegirt und darüber angerichtet.

532. Lachs en Grillade mit à la Rée.

Hierzu ist das Schwanzstück am besten; wenn dasselbe gut gereinigt ist, so wird es in Salz, Pfeffer und Essig ein paar Stunden marinirt. Doch ehe der Lachs in die Marinade gelegt wird, werden mit einem spitzigen Messer tiefe Löcher gestochen, damit sich Salz und Essig hinein ziehen kann. Wenn nun solcher Lachs ein paar Stunden marinirt hat, trocknet man ihn ab, macht einen Rost glühend, wen-

det den Lachs in klarer Butter um, bestreicht den Rost mit fettem Speck, legt den Lachs darauf und bratet ihn, unter fleißigem Bestreichen mit Butter, bei starkem Kohlfeuer. Wenn derselbe angerichtet wird, macht man ein gutes Theil braune Butter, thut tiefe Einschnitte in den Lachs bis auf die Gräte, gießt die heiße Butter in die Einschnitte, setzt ihn eine halbe Stunde in dem Ofen und begießt ihn oft; dann gießt man beim Anrichten eine Sauce à la Rée No. 115. darüber. Oder man macht die tiefen Einschnitte gleich Anfangs, ehe es in die Marinade kömmt, dann auf den Rost mit glühender Butter begossen und im Ofen gebraten.

533. Gebackener frischer Lachs en Soleil.

Den Lachs schneidet man in Trangen eines Fingers dick und salzt ihn ein. Nach einer halben Stunde trocknet man solche mit reinen Tüchern ab, bestreicht sie mit zerschlagenen Eyern, bannirt sie halb mit Semmel, halb mit Mehl, bäckt solche in einer Pfanne, worinnen auf beiden Seiten gelbbraune Butter ist, und giebt eine Sauce von feinen Kräutern No. 106. darunter. Auch passen noch eine Menge andere Saucen dazu.

534. Trangirter Lachs en St. Menus mit Caper-Sauce.

Man schneidet Trangen, als wenn sie en court Bouillon gekocht werden sollten, marinirt solche mit Salz und etwas feinen Kräutern ein, bestreicht eine Schüssel mit Butter, rangirt den Lachs darauf, überzieht ihn mit einer St. Menus, bestreut ihn mit Semmel und läßt ihn im Ofen gar backen. Wenn der Lachs angerichtet wird, macht man braune Butter, wirft in solche heiße Butter einen Löffel voll Kapern, läßt solche nicht länger darinnen braten, bis die Butter still wird; dann giebt man einen Löffel

voll Coulis auf den Satz von dem Lachs, 1 Glas Wein und 1 dergl. mit Essig dazu, läßt es gehörig einkochen, zuletzt etwas Pfeffer daran und giebt es durchgestrichen unter den Lachs.

535. Sottirter Lachs.

Man bestreicht eine porzellainene Schüssel etwas dick mit frischer Butter, schneidet den Lachs in dünne Scheiben dicht neben einander, bestreut solche oberwärts mit Salz und Pfeffer, giebt auch etwas feinen Schnittlauch, so wohl unten als oben, deckt eine andere Schüssel oder großen dazu passenden kupfernen Deckel auf und läßt es auf gelindem Kohlfeuer langsam warm werden, bis es bratet; dann kehrt man den Lachs auf der Schüssel um, läßt solchen noch einmal anbraten, drückt von 1 oder 2 Citronen den Saft dazu und giebt sie auf Porzellain oder fayence zu Tische.

536. Filletts von Lachs en Papillote.

Man schneidet Fillets in 2 Finger lange und breite Stücken, passirt feine Kräuter in Butter, marinirt den Lachs darinnen mit etwas Salz und Pfeffer, schneidet dann einen Bogen Papier in 8 Theile, bestreicht die eine Seite mit Butter, streut diese mit Semmel aus, den Lachs darin gewickelt und langsam auf dem Rost oder in einer Pfanne $\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen gebraten.

537. Bouvaise von geräuchertem Lachs.

Man schneidet ungefähr 1 Pfund geräucherten Lachs in egale Scheiben oder Trangen, schneidet noch einmal so viel Scheiben Semmel, röstet diese letztern, beschmiert die geröstete Semmel auf der einen Seite mit Butter, legt zwischen 2 solche mit Butter bestrichenen Semmelscheiben eine Scheibe Lachs. Rangirt nun solche mit Lachs gefüllten Semmeln auf eine mit

Butter bestrichene Schüssel oder Pfanne; dann schlägt man 8 ganze Eyer zu $\frac{3}{4}$ Kanne sauern Rahm, etwas Muskate und fein geschnittenen Schnittlauch hinzu, rührt es wohl unter einander, über die Semmel und Lachs gegossen und im Ofen 1 kleine Stunde backen lassen. Beim Anrichten schneidet man es in solche Stücken als Anfangs die Semmel gewesen.

538. Bouvaise von Sardellen.

Die Sardellen wäscht man und macht sie von den Gräten frei, legt die Sardellen auf die mit Butter bestrichenen Semmeln, gießt den kalten Crême, wie vorhin gedacht, darüber und macht es, wie schon beschrieben, oder hackt die Sardellen mit Butter, streicht sie durch ein Haarsieb und in die Semmel gestrichen.

539. Bouvaise mit Haché von Champignons.

Die Champignons, wenn sie geputzt und gewaschen, setzt man mit einem Stück Butter, einer Zwiebel, etwas Salz und dem Saft von einer halben Citrone zugedeckt zum Feuer, läßt sie langsam schwitzen, bis alle Feuchtigkeit kurz und bis auf die klare Butter eingekocht ist; dann hackt man sie fein, wenn die Semmelscheiben mit Butter bestrichen sind, legt man so viel Champignons dazwischen als liegen können und gießt den kalten Crême, wie bei den Lachs gedacht worden, darüber.

540. Forellen en Court Bouillon.

Die Forellen nimmt man nur aus und schuppt solche auch nicht, denn der äußere Schleim giebt bei Kochung der Forellen das schöne blaue Ansehen, damit das Salz gut in benannten Fischen durchziehet, giebt man ihnen einen, vom Kopf bis nach den Schwanz zu, länglichen tiefen Einschnitt; besprengt

sie alsdenn mit Essig, und läßt die Forellen ¼ Stunde in gut gesalzenem kochendem Wasser, worin Zwiebeln, Lorbeerblätter und ganz Gewürz, auch Citronenscheiben sind, gar kochen. Beim Anrichten deckt man sie mit einer Serviette zu, und giebt Petersilie und Essig dabei.

NB. Will man eine holländische Sauce, oder andere scharfe legirte Sauce dabei geben, so stehet es auch einem jeden frei.

541. Forellen en Galartine.

Hierzu nimmt man gern kleine Forellen, welche am besten dazu passen; kocht solche blau ab in Salzwasser, wie vorher gesagt, hält eine Consomé No. 134. in Bereitschaft, und läßt von solcher in einem passenden Casserole einen Daumen oder Zoll hoch erkalten und steif werden, legt es dann mit grünen Blättern und Citronenscheiben und Schaale etwas aus, und feuchtet es behende mit etwas Consomé Löffelweise an, damit das aufgelegte fest sitzen bleibt; dann werden die in Wasser abgekochten und kalt gewordenen Forellen einrangirt, und so viel Consomé neben den Fischen nach und nach hineingegeben, bis das Casserol eines Theils voll und auch die Forellen völlig bedeckt sind. Zwischen den Forellen und wo es anzubringen ist, kann man abgeschwitzte Champignons, Spitzmorcheln, Krebse und dergleichen mit in einer solchen Galartine einrangiren, und im Sommer läßt man es auf Eis hinlänglich kalt und steif werden. Beim Anrichten tunkt man das Casserol in ein größeres, worin heißes Wasser befindlich, mit einemmale völlig hinein, damit der Consomé oder Gallerte sich von dem Casserole ablößet, deckt eine Schüssel, worauf angerichtet werden soll, darauf, stürzt beides in der Geschwindigkeit um und garnirt mit geblätterter Petersilie oder Citronenscheiben solche Galartine. Damit

der Consomé auch nach Fisch schmeckt, so läßt man aparte dergleichen oder andere Fische verkochen und giebt die Kraft mit zum Consomé.

542. Forellen en Marinade.

Die Forellen schuppt man und macht sie völlig rein, kocht sie dann, wie vorgemeldet, mit Salzwasser, worin Zwiebeln, Kräuter, Lorbeerblätter und dergleichen befindlich gewesen, und läßt sie darin kalt werden. Einen Löffel von feinen Kräutern No. 85. fein gehackt, passirt man in etwas Provenceröl, giebt ein gut Glas Weinessig, etwas Pfeffer und Citronenscheibe dazu, legt die abgesottenen Forellen hinein, und giebt so viel von erstgedachten Consomé No. 134. dazu, daß damit die Forellen bedeckt werden, begießt damit oft die Forellen und richtet solche auf einer Porzellain-Schüssel oder Assiette an.

543. Marinirter frischer Lachs oder Lachs à la Daube.

Man richtet sich nach der Größe und Schwere des Lachses, und richtet die andern Ingredienzien darnach ein. Gesetzt, der frische Lachs wägt 16 und mehrere Pfunde, so würden erfordert 1½ Kanne Essig, ¾ Kanne Wein, 2 oder 3 Citronen, ½ Loth Muskate, Nelken und Pfeffer. Den Lachs schuppt, putzt und reiniget man, schneidet solchen vom Schwanz bis am Nabel in runde Scheiben eines kleinen Fingers dick, läßt in einem breiten Casserole oder Geschirr hinlänglich Wasser mit einer mäßigen Hand voll Salz, Zwiebeln und Lorbeerblätter aufkochen, und thut den Lachs allen hinein. Vom Nabel bis zum Ende des Lachses spaltet man vorher solchen sammt dem Kopf von einander, damit die Stücken nicht zu groß werden; kocht nun den Lachs ¼ Stunde, schäumt denselben aus und läßt ihn 1 Stunde darin liegen, damit das Salz sich in solchen wohl

einziehe, und er auch abkühle; dann nimmt man ihn mit einen Schaumlöffel heraus auf Schüsseln und Mollen, und gießt alles durch ein Sieb, damit die Zwiebeln und Lorbeerblätter zurückbleiben und läßt alles kurz einkochen. Zu gleicher Zeit hackt man 2 Stück abgebrühte Kalbsfüße ganz klein, kocht solche ein paar Stunden ganz weich, gießt dies zu dem eingekochten Lachswasser, den Essig und den Wein auch dazu, und läßt es so lange einkochen, bis man glaubt, nicht zu wenig oder zu viel zu haben; dann schlägt man das Weiße von 6 oder 8 Eyern zu Schaum, ziehet damit die Fischbrühe, welche man einen Stand nennt, auf dem Feuer ab, und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde oder noch länger zugedeckt langsam kochen; dann bindet man eine Serviette auf die 4 Füße eines Schemels oder bedient sich auch eines Gelée-Beutels, wie bei dem Consomé No. 134. gesagt ist, gießt den Stand durch, und wiederholt dieses so oft, bis selbiger so klar ist, wie ein Gelée. Den gekochten Lachs rangirt man dann in einen oder mehrere Töpfe, schälet den Citronen die gelbe Schaale dünne ab, die dicke weiße Schaale von den Citronen schneidet man auch ab, wirft solche aber weg, weil solche nur bitter schmeckt, und schneidet den Saft der 3 Citronen in Scheiben, rangirt die Scheiben, wie auch erstgedachte gelbe Schaalen nebst dem Gewürz zwischen den Lachs, gießt so viel von diesen klar durchgelaufenen Stand über den eingelegten Lachs, damit solcher einen Zoll hoch über den Lachs überstehet und läßt ihn 24 Stunden stille stehen, damit es völlig abkühle und steif werde; dann paßt man einen rund geschnittenen weißen Bogen Papier und legt solchen dicht auf den Stand, oder schmelzt reines Hammel-Talg und gießt einen Boden davon über den eingelegten Lachs. Mit ein paar andern Bogen Papier bindet man oben den Topf fest zu, und verwahrt solchen an einen kühlen Ort.

Dieser Lachs conservirt sich dann lange und schmeckt auch sehr gut. Auch kann man auf obige Art nicht allzugroße Welze einkochen. Auch anstatt der Kalbs-Füße ½ Pfd. Hirschhorn ein paar Stunden auskochen, und solches zu dem Stand nehmen.

544. Schmerlen en Court Bouillon.

Man kocht, nach Proportion der Schmerlen, so viel Wasser mit ein paar Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz ab, und gießt ein Glas Essig dabei. Auf die lebendigen Schmerlen gießt man 1 Glas Wein, schüttelt sie damit durcheinander und gleich in das kochende Fischwasser, und läßt sie nur ein paarmal überkochen, ausschäumen und zugedeckt stehen. Wenn solche auf einer porzellanen Assiette angerichtet sind, werden sie mit einer Serviette zugedeckt, und gehackte Petersilie und Essig dabei gegeben.

545. Schmerlen en Marinade.

Die Schmerlen werden wie die vorigen in Wasser mit etwas Wein und Essig und anderen Ingredienzien abgekocht; dann etwas feine Kräuter No. 85. in Provencer-Oel geschwitzt, ein paar Löffel voll von den Fischwasser, worin die Schmerlen gekocht waren, auch eben so viel Consomé No. 134. dazu gegeben, und die Schmerlen darin einrangirt, und zwar auf eine porzellaine Schüssel, dann öfters begossen und damit zu Tische gegeben.

546. Schmerlen en Galartine.

Wenn die Schmerlen, wie schon gedacht, mit Essig und Wein abgekocht und kalt sind, und man keine Consomé vorräthig hat, kocht man 3 oder 4 abgebrühte Kalbs-Füße ganz weich, schüttet beides zusammen, läßt es so weit kurz kochen als man gebraucht, klärt es mit geschlagenem Eyerweiß ab, wie eine andere Consomé, und wenn es klar und halb

erkaltet, gießt man davon eines Zolls dick in eine beliebige Form oder Casserole, rangirt die abgekochten Schmerlen darin schichtweise, und thut so viel Consomé darauf, daß beides gleich ist. Wenn es hinlänglich kalt und steif ist, so stürzt man es, wie die Forellen, um.

547. Gebackene Schmerlen.

Man putzt solche rein, und salzet sie ein wenig ein; nach einer halben Stunde trocknet man sie rein ab, schwenket sie in ein zerschlagenes Ey herum, bannirt selbige mit halb geriebener Semmel und halb Mehl, bäckt sie in abgeklärter heißer Butter aus, und garnirt sie mit ausgebackener Petersilie.

548. Gründlinge.

Diese macht man mit allen Veränderungen wie bei den Schmerlen gesagt worden, also bedarf es keiner aparten Beschreibung.

549. Stinte.

Man giebt gebackene Stinte zu Sauer-Kraut auch mit Meerrettig und Essig oder mit einer holländischen Sauce, auch mit einer Speck-Sauce und Eyern legirt, und kann damit übrigens auch alle, bei den Schmerlen bemerkten, Veränderungen damit machen.

550. Gebackener Kaul-Bars.

Wenn die Fische rein geschuppt und gewaschen sind, wird der Darm herausgezogen; dann salzt man sie gehörig ein, trocknet selbige ab, wendet sie in Eyern um, bannirt sie mit Semmel und Mehl, bäckt sie in heißer Butter aus und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

551. Kaul=Barse mit Butter=Sauce.

Sie werden wie die obigen gereinigt und in Salz und Wasser gut übergekocht und ausgeschäumt. Wenn solche ¼ Stunde darin gestanden, gießt man das überflüssige Wasser davon ab, thut ein gut Stück Butter, feine Petersilie, Pfeffer, Muskate, und auch ein wenig geriebene Semmel in das Casserole dazu, und läßt sie damit gehörig kurz einkochen.

552. Biber=Schwänze grillirt mit Sauce à la Ree oder Rober.

Die Schwänze von den Bibern sind gewöhnlich feist, und sehr fett. Man kocht sie in gutem Salzwasser ab, legt sie dann auf einen heißen mit Speck bestrichenen Rost und bratet sie auf beiden Seiten, damit sie auch Couleur bekommen. Beim Anrichten giebt man die Sauce No. 102. oder 115. darüber, oder setzt auch solche in eine Braise nach No. 82.

553. Gespickte Krebse en Fricandeaux.

Man kocht 1 Schock Krebse mit etwas Salz und Wasser ab, sucht davon etwa 20 Stück der größten heraus, putzt solche ab, die kleinen Beine davon, die Scheeren läßt man daran sitzen, schneidet aus einer Kalbs[=Keule längliche Striemen 2 queer Finger breit, klopft] solche [wie die Fricandeaux von Kalbfleisch No. 167. und spicket sie auch. Umwickelt dann die Krebse jeden mit einen solchen Streif Fleisch und steckt sie mit einem kleinen Speiler fest, dann werden sie in einer Braise No. 82. gar gemacht, oder auch am Spies gebraten. Von den übrigen Krebsen werden das Fleisch und die Schwänze würflich geschnitten, daran ein Salbicom gemacht nach No. 79. und wenn die gespickten Krebse angerichtet werden, giebt man das Salbicom unter solche.

554. Krebse en Salbicom.

Ein Schock oder mehrere Krebse kocht man ab, putzt die größten aus, und läßt den ganzen Rücken an dem abgeputzten Schwanz fest sitzen, und von den andern Krebsen macht man ein Salbicom No. 79. Mit einem guten Kalbfleisch-Farce No. 76. macht man dann auf die aufgeputzten Krebse einen Rand, füllt das Salbicom hinein, überzieht solche ganz dünn mit Farce, bestreicht sie mit Butter und dem Gelben von Eyern, und bannirt sie mit reiner geriebener Semmel. Rangirt nun diese Krebse in ein hierzu passendes Casserole, thut ein Stück Butter und ein paar ganze Zwiebeln dabei, und läßt sie zugedeckt eine Weile langsam schwitzen, nachher kann man solche mit dem Casserole aufgedeckt im Ofen ½ Stunde backen lassen, und einen Löffel voll guter Bouillon dabei geben. Wenn dann die Krebse angerichtet werden, und man keine andere Sauce dazu hat, so giebt man ein paar Löffel voll guter Coulis, weiß oder braun in dasselbe Casserol, legirt sie mit dem Gelben von 3 oder 4 Eyern und dem Saft von 1 Citrone ab, und giebt sie über die angerichteten Krebse.

555. Krebse à la Crême.

Die Krebse putzt man ab, putzt sie aus, passirt in einem Casserol ein Stück Butter mit 1 Löffel voll Mehl, thut etwas fein geschnittenen Schnittlauch dabei, und läßt es mit ¾ Kanne süßen Rahm oder, in dessen Ermangelung, mit guter Milch auskochen; dann werden die Krebse hinzu gethan, etwas Muskate und Pfeffer dabei, und auf flachem Feuer heiß stehen lassen. Wer es will, kann zuletzt die Krebse mit dem Gelben von etlichen Eyern legiren und dann anrichten.

556. Marter-Krebse en Coquilles.

Aus den lebendigen Krebsen putzt man alles Fleisch heraus, den Magen wirft man aber weg. Zu 1 Schock Krebsfleisch läßt man ½ Pfd. Butter aufsteigen, schwitzt in selbiger ein paar fein gehackte Charlotten und etwas Schnittlauch, thut die Krebse dabei, etwas Salz, 6 durchgestrichene Sardellen, Pfeffer, Muskatenblume und eine Hand voll geriebene Semmel daran, bestreicht große Coquillen oder, wenn man solche nicht hat, ordinaire große Auster-Schaalen mit Butter, thut die Krebse da hinein, bestreut sie mit frisch geriebener Semmel, gießt noch gelb gebratene Butter darüber und setzt solche ¼ Stunde im Ofen, damit sie gar backen; dann werden die gebackenen Krebse auf einer Schüssel mit den Auster-Schaalen angerichtet. NB. Wem dieses als ein hartes Verfahren gegen die lebendigen Krebse erscheint, der koche die Krebse erst ab, suche dann das Fleisch davon, und mache es, wie eben beschrieben worden.

557. Geschmorte Krebse.

Zu einer guten Assiette kocht man 2 Schock Krebse mit ein wenig Salz im Wasser, putzt und sucht alles Fleisch aus denselben heraus, und spaltet die größern Schwänze, damit solche mit den kleinern egalisiren, läßt dann ½ Pfd. Butter in die Höhe steigen und schwitzt darin 6 oder 8 Stück Charlotten, dann thut man die Krebse, etwas Muskate, Pfeffer, Salz, ein wenig Schnittlauch und Petersilie darein, schneidet so viel Semmel, als etwa die Hälfte der Krebse ausmacht, in kleine Würfel, und röstet solche apart gelbbraun in Butter, thut sie dann zu den Krebsen, und läßt es mit dem nöthigen Salz zugedeckt etwa ¼ Stunde durchschwitzen, dann angerichtet. — Krebswürste oder Endouillen sind in No. 295. schon beschrieben.

558. Schildkröte en Fricasseé mit Champignons.

Wenn man der Schildkröte eine heiße Schaufel auf den Rücken hält, so streckt sie alle Extremitäten von sich. Bei solcher Gelegenheit haut man ihr Kopf, Schwanz und Füße weg, und läßt sie in einem Eimer Wasser rein ausbluten; dann wirft man sie in einen Kessel, worin Wasser kocht, und läßt sie darin 8 bis 10 Minuten kochen, dann wird sie in kaltem Wasser abgekühlt; so läßt sich ganz bequem die Schildpadd oder obere Schaale abbrechen und das Fleisch herausnehmen. Dieses schneidet und hackt man nun so klein, als man es will, läßt es noch ein paarmal in reinem Wasser ausziehen und blanchirt es noch einmal, wie bei dem Fricasseé No. 185. zu sehen. Alsdann passirt man in Butter 1 Löffel voll Mehl, thut ein paar fein gehackte Charlotten dabei, läßt es mit Bouillon auskochen, die Schildkröte dabei, auch ein Bouquet von feinen Kräutern No. 85. und gehöriges Salz dazu, und läßt es, wenn es gut abgeschäumt, zugedeckt langsam gar kochen. Zuletzt thut man die erst abgeschwitzten Champignons dabei, und legirt es mit dem Gelben von 3 bis 4 Eyern und dem Saft von 1 Citrone ab, giebt etwas Muskate und Pfeffer, auch gehackte Petersilie daran und angerichtet. Man kann Sardellen, auch Trüffeln, überhaupt alles, wie an ein Hühner- oder Kalbfleisch-Fricasseé dabei geben.

559. Pastete von Schildkröte.

Wenn die Schildkröte, wie erst beschrieben, geschlachtet und das Fleisch gereinigt ist, marinirt man es mit feinen in Provencer-Oel oder Butter passirten Kräutern No. 85. mit Salz und Gewürze ein, macht einen guten Fischfarce oder auch von Kalbfleisch, und präparirt seine Pastete, wie No. 238.

ausführlich erzählt worden. Man kann auch Krebse, Morcheln und dergleichen darein nehmen, solche gar backen, und eine jede Sauce, auch Austernsauce No. 86., beim Anrichten darein geben. Auch en Ragout mit Trüffeln oder Austern solche serviren.

560. Grenouillen oder Froschkeulen en Fricassee.

Die hintern Keulen von den mit einem hellgrünen Strich auf dem Rücken bezeichneten Fröschen hält man für die besten. Wenn die Haut von solchen abgestreift und die Keulen durch einander geschürzt sind, läßt man sie 24 Stunden in öfterm frischen Wasser ausziehen, dann blanchirt man solche, passirt in Butter etwas Mehl, und wenn es kraus wird, thut man fein gehackte Charlotten hinzu, mit Bouillon ausgekocht, die Grenouille dabei, auch ein Bouquet feine Kräuter No. 85. hinzu; zuletzt, wenn sie gar sind, werden sie mit dem Gelben von etlichen Eyern, dem Safte von 1 Citrone, etwas Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer und Muskate ablegirt. Man kann Austern, Muscheln, Trüffeln, Sardellen und alles, wozu man Appetit hat, dabei nehmen.

561. Gebackene Froschkeulen.

Will man solche backen, so blanchirt man sie nicht, wie vorher, sondern, nachdem sie 24 Stunden ausgewässert haben, salzt man sie, wie einen andern Bratfisch, $\frac{1}{2}$ Stunde ein, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenen Eyern um, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bratet sie in einer Pfanne in brauner Butter auf beiden Seiten. Will man eine Pastete davon machen, so mavinirt man sie, nachdem sie blanchirt sind, mit feinen Kräutern, Provencer-Oel, Gewürz und Weinessig ein, macht einen

guten Fischfarce No. 77., und präparirt seine Pastete; wie No. 238. beschrieben steht.

562. Cabliau mit klarer Butter und gehackten Eyern.

Der Cabliau wird rein geschüppt und geputzt, in runde Scheiben geschnitten, wie frischer Lachs, und in Salzwasser, worin etliche Zwiebeln und Lorbeerblätter sind, zum Feuer gebracht; wenn der Cabliau anfängt zu kochen und auszuschäumen, schüttet man 1 Theelöffel voll gestoßene Alaun dabei, so wird solcher aufs beste ausschäumen; und dieses thut man gern bei allen Seefischen, erspart dafür auch den Essig, welches beides das Ausschäumen befördert. Dann läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde den Cabliau darin ziehen, kocht unter der Zeit etliche Eyer hart, welche man fein hackt und über den trocken angerichteten Fisch streut; eben so wird auch gehackte Petersilie und eine hinlängliche Portion abgeklärte Butter darüber gegossen; auch zur Veränderung dicke Butter-Sauce mit Schnittlauch und abgekochte Kartoffeln dabei gegeben, oder auch Butter und Senf zu einer andern Zeit.

563. Cabliau, grillirt.

Das Schwanzstück ist hierzu das beste. Wenn dasselbe rein geputzt, legt man es 1 Stunde in Salz, trocknet es dann rein ab, wendet es in Butter um, legt es auf einen heißen mit Speck bestrichenen Rost, und läßt es über gutem Kohlfeuer, öfters mit Butter bestrichen, gar backen. Beim Anrichten giebt man eine Sauce à la Reé No. 115. oder Kapern-Sauce No. 116. darunter.

564. Cabliau en Four mit Sardellen-Sauce.

Den rein gemachten Cabliau schneidet man in runde Traugen, salzet solche ½ Stunde ein, trocknet ihn dann rein ab, und rangirt ihn auf einer Schüssel oder Tortenpfanne, überzieht jedes Stück mit einer Saint Menus No. 80., bestreut sie mit fein geriebener Semmel und bäckt sie im Ofen gar. Beim Anrichten giebt man das in der Pfanne zurückgebliebene unter eine Sardellensauce No. 93., und richtet solche unter dem Fisch an.

565. Steinbütten und Tarbütten mit Sauerampf.

Die Stein- oder Tarbütten, wenn solche rein gewaschen, geschuppt und abgehäutet, kerbet man mit einem Messer etwas tief ein. Zu solchen Fischen, welche man ganz kocht, pflegt man ein durchlöchert Blech mit Handgriffen zu haben; auf selbigem läßt man den Fisch in das dazu bereitete Wasser, worin Salz, Zwiebeln und Lorbeerblätter sind, und wenn es anfängt zu kochen und auszuschäumen, thut man etwas gestoßene Alaune dabei und schäumet es rein aus. Beim Anrichten giebt man klare Butter, gehackte Eyer und Petersilie oder eine Sauerampfsauce darüber. Man hackt zu letzterer eine Hand voll Sauerampf nicht zu fein, sondern gröblich durch, läßt solchen mit etwas Butter zugedeckt langsam schwitzen, rührt in einem andern Casserole ¼ Pfund Butter, 1 Löffel voll Mehl und 4 bis 5 Eyerdotter unter einander, giebt etwas Pfeffer und Muskate, ein paar ganze Zwiebeln und den Saft von 1 Citrone dazu, dann den abpassirten Sauerampf dabei, und so viel Bouillon als nöthig ist, rühret die Sauce auf dem Feuer ab bis sie kocht, dann nicht mehr und giebt sie aparte zu den Steinbütten.

Eben so kann man Butter und Senf, auch eine holländische Sauce dazu geben.

566. Schellfische mit klarer Butter und gehackten Eyern.

Wenn die Schellfische geputzt und gereinigt sind, schneidet man sie in runde Trangen oder kerbt sie ein und kocht sie ganz ab, und thut wie schon gesagt, etwas gestoßene Alaune, während des Ausschäumens, dazu; dann giebt man klare Butter, gehackte Eyer und Petersilie darüber. Zur Veränderung kann man auch eine dicke Buttersauce mit Kartoffeln, oder klare Butter mit Senf und Kartoffeln, auch Kapernsauce oder holländische Sauce dazu nehmen. Wenn der Fisch grillirt und auf dem Rost gebraten wird, so paßt eine Sauce à la Ree gut dazu.

567. Schellfische marinirt en fines herbes.

Man kocht die kleinen Schellfische ganz ab, passirt feine Kräuter in Provenceröl, die Fische dann dabei, und ein Glas Essig darauf, Pfeffer und ein paar Löffel voll Consomé darüber, lässet sie darin mäßig durchkochen, öfters begossen und auf einer porzellainen Schüssel kalt werden lassen.

568. Schellfische farcirt mit Austersauce.

Die Schellfische schuppt man, löset die Gräten heraus, macht einen guten Farce mit Kräutern davon, wie No. 516. bei dem Hecht; ziehet eine St. Menus No. 80. darüber, bäckt es gar und giebt beim Anrichten die Sauce No. 86. darunter, oder auch eine andere Sauce.

569. Gebackene Seezungen.

Von den Seezungen ziehet man die Häute herunter, schneidet oder kerbt solche ein, und läßt sie 1 Stunde im Salze liegen, trocknet sie rein ab, ziehet solche durch Eyer, bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, und bratet sie in brauner Butter in einer Pfanne, oder bäckt sie auch in klarer Butter völlig aus, und garnirt sie mit ausgebackener grüner Petersilie. Will man sie kochen, so kann man klare Butter und gehackte Eyer, auch sonst alle Saucen, wie bei dem Cabliau und Schellfisch, dazu geben.

570. Dorsch verschiedener Art.

Die Dörsche kocht man wie die Cabliaus und Schellfische, giebt auch solche mit allen dort angemerkten Veränderungen. Eben so farcirt man solche wie bei den Schellfischen weiter zu sehen. Auch speist man wohl gepöckelten Dorsch mit weißen Rüben. Den Dorsch schneidet man in Trangen 2 Finger breit, läßt solchen im Fluß oder Regenwasser die Nacht hindurch wässern. Kann solches an einem warmen Ort geschehen, ist es besser. Des Morgens giebt man wieder frisches Wasser darauf, und thut dies nach Befinden öfters, wobei man untersuchen muß, ob noch viel Salz im Dorsch befindlich; dann läßt man die weißen Rüben schon kochen, den Dorsch nach und nach, jedoch langsam immer heißer werden, eben so als kochte man Stockfisch, welcher auch nicht kochen darf, sondern nur heiß werden muß; dann läßt man ihn zugedeckt langsam darinnen ziehen, und wenn die weißen Rüben völlig fertig sind, so zieht man den gar gezogenen Pöckeldorsch auf die Rüben, und läßt solche eine Weile durchziehen.

571. Muscheln gestobt.

Die Muscheln müssen sehr oft, nachdem mit einem Messer von außen der Unrath abgeputzt ist, gewaschen und mit einem stumpfen reinen Besen in einem Faß gereiniget werden. Zuletzt werden sie mit den Händen, aus einem Wasser ins andre, ausgewaschen. Man setzt sie dann zum Feuer in einem Kessel oder Casserole mit nur wenigem Wasser, worin etliche ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter befindlich. Während sie anfangen zu kochen, passirt man sie durch einander, damit die untersten oben kommen, und wenn sie sich beinahe alle geöffnet haben, läßt man sie neben dem Feuer stehen, schwenkt sie noch dann und wann um, gießt das Wasser davon ab in ein ander Geschirr zum fernern Gebrauch, thut etwas Butter, Pfeffer und Salz dabei, und schwenkt die Muscheln damit durch, läßt sie aber nicht kochen, da sonst durch das zu viele Kochen die Muscheln nur hart werden. Zur Muschelsauce rührt man nach Proportion ohngefähr $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl, 5 Gelbe von Eyern, Pfeffer und Muskate und 1 Glas Essig zusammen, rührt dieses mit dem Muschelwasser, wenn sich solches klar gesetzt hat, ab und giebt es aparte bei die Muscheln. Zu einer solchen legirten Sauce kann auch wohl so viel Zucker als ein Fingerglied hinzukommen. Sonst macht man auch eine Semmelsauce dazu, nämlich man läßt in dem abgeklärten Muschelwasser 1 Stück Butter, 1 Hand voll geriebene Semmel, etwas Pfeffer und Muskatenblume, auch feine Petersilie durchkochen, und giebt es dann zu den Muscheln.

572. Muscheln en Hatelets.

Auf vorbeschriebene Art werden die Muscheln blos aus Wasser gekocht, aus den Schaalen genommen, der Bart und die Zunge heraus genommen,

nachdem noch öfters aus einem lauen Wasser ins andere gewaschen, damit solche nicht sandig bleiben, und auf einem Haarsieb oder Durchschlag rein ablaufen gelassen; dann läßt man in einem Casserole ein gut Stück Butter steigen, giebt ein paar fein gehackte Charlotten darein und die Muscheln, etwas Pfeffer, Salz und Petersilie dabei, und läßt es zugedeckt auf stillem Feuer schwitzen oder dämpfen, bis die Feuchtigkeit verzehrt; dann sticht man die Muscheln auf feine Spießchen, bestreut solche mit geriebener Semmel, bratet sie auf dem Rost, und giebt die Muschelsauce No. 86. darunter. Man macht auch eine Fricasséesauce, rührt die Butter mit 1 Löffel voll Mehl, 4 bis 5 Eyerdottern, etwas Citrone und 1 Glas Essig, Pfeffer, Muskate und Petersilie gut durch; dann wird es mit Bouillon und Muschelwasser abgerührt, die Muscheln darin warm stehen gelassen und mit erstgedachten Hatelets garnirt.

573. Muscheln en Coquilles.

Nachdem die Muscheln gut gereinigt, abgekocht und mit Butter, Pfeffer und Salz einpassirt sind, gießt man ein paar Löffel voll guter Jus darauf, und läßt es damit durchstoben und ganz kurz werden; dann richtet man sie in Coquillen oder großen Schaalen an, bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse, begießt jedes Stück mit 1 Löffel voll Butter, setzt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in den Ofen und richtet sie dann an.

574. Stör aus dem Salz mit Sauce.

Die Störe, sie mögen klein oder groß seyn, häutelt man völlig ab, nimmt sie dann aus und schneidet sie in runde Trangen wie Schellfische, kocht sie auch wie jeden andern Seefisch mit etwas Alaune, und giebt klare Butter, gehackte Eyer und Petersilie darüber her, oder auch aparte dabei. Uebri-

gens macht man sie mit allen Veränderungen der Saucen wie die Schellfische und Dorsche.

575. Schollen mit grünen Erbsen.

Wenn die grünen Erbsen bald zurecht sind, so nimmt man die gut gewässerten Schollen, legt sie in kochendes Wasser, deckt den Kessel oder Casserol zu, läßt ¼ oder ½ Stunde die Schollen in dem heißen Wasser ziehen, so werden sie hinlänglich gut werden; dann nimmt man sie mit einem Schaum-Löffel heraus, sucht das Fleisch von den Gräten abzusondern, legt die Fische oder Schollen dann in ein anderes reines Casserol, ein gut Stück Butter dabei, etwas Pfeffer, Salz, Muskate und Petersilie dazu, läßt es zugedeckt auf langsamen Feuer erst so lange gehen, bis die Butter geschmolzen ist, und dann läßt man es schärfer und schnell kochen, damit die wässerigen Theile einkochen, und richtet dann die Schollen mit den aparte gekochten Erbsen an.

576. Schollen mit Butter und Petersilie gestobt.

Wenn die Schollen in dem kochenden Wasser genug gezogen haben, langt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, damit sie abtriefen können; rangirt nun die Schollen in einer Tortenpfanne mit Petersilie, Salz und Pfeffer, sparet dabei die Butter nicht, denn 6 Stück Schollen können ½ Pfund Butter verzehren; dann läßt man auf mäßigem Feuer die Schollen langsam kochen, begießt sie oft mit Butter und richtet sie sammt den Gräten an. Man kann auch dabei noch eine holländische Sauce aparte geben.

577. Frische Heringe.

Die frischen Heringe kocht man gut gesalzen aus dem Wasser, wie Dorsch und Schellfische, giebt klare

Butter mit Senf oder auch gehackte Eyer und Petersilie mit Butter darüber. Man grillirt sie auch auf dem Rost, wenn sie vorher eingesalzen gewesen, farcirt sie und macht davon Pasteten, wie bei dem Sander zu sehen, und nach welchen man sich genau richten kann.

578. Stockfisch en Boudin mit dicker Butter.

An allen Orten kann man den Stockfisch nicht gleich bis zum Kochen präparirt erhalten; daher wird es nöthig seyn, etwas Näheres darüber zu sagen. Wenn man keinen aufgelößten Stockfisch erhalten kann, so nimmt man trocknen, klopft solchen eine gute Weile mit einem glatten Stück Holz oder hölzernen Hammer, und legt ihn dann 24 Stunden in Flußwasser; zu gleicher Zeit kocht man sich eine Lauge von Buchen- oder anderm harten Holz, worunter etwas Kalk kömmt, dann läßt man die Lauge setzen und kalt werden. Den andern Tag nimmt man den Stockfisch aus dem Wasser, läßt solchen abtriefen, kläret die Lauge in ein anderes Geschirr und legt den Stockfisch in die Lauge hinein. Nach 24 Stunden siehet man, ob die Lauge den Stockfisch schon hinlänglich aufgelößt hat; wenn dies nicht ist, bleibt derselbe noch 12 oder 24 Stunden in der Lauge; scheint derselbe gut zu seyn, wird er alle 4 oder 6 Stunden in frisches Flußwasser gelegt, und wenn er nun weiß und zart ist, pflückt man das Weiße in nicht zu große Stücken, bindet ihn in eine Serviette nicht zu sehr fest, hängt ihn in kaltes Flußwasser, und läßt ihn langsam heiß werden. Man thut am besten, wenn man erst nur ein klein wenig Stockfisch in ein Casserol legt und nach und nach heiß werden läßt, so kann man durch diese Probe erfahren, wie die große Portion behandelt werden muß. Auch trifft es, daß dem Stockfisch durch das lange Ausziehen in kaltem Wasser alle seine Lauge und zu-

gleich seine Kräfte ausgezogen und weggegossen sind. Wenn man dieses entdeckt, ist es wohl nöthig, sowohl in das Wasser, worin der Stockfisch zum Feuer gebracht werden soll, als im Boudin selbst, etwa einen halben Löffel voll guter Potasche zu legen, welches den Stockfisch wieder weich macht, und ihm wieder frische Lauge ertheilt. Zu der Sauce zum Stockfisch kocht man 1 Hand voll Hafergrütz in Wasser, wenn solche recht dick ist, streicht man sie durch ein Sieb, thut sie sodann in ein ander Gefäßirr mit eben so viel Butter, als durchgestrichener Sahne, thut das Gelbe von 4, 6 bis 8 Eyern, so viel man benöthigt, ein paar Zwiebeln, 1 Lorberblatt und etwas Citronenschaale dabei, und quirlt es so lange, bis die Sauce kocht, giebt gehöriges Salz und Muskate dabei, und dann wird es über den angerichteten Stockfisch gegeben.

579. Rollets von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch bis zum Gebrauch gut ist, so legt man solchen aufgespalten, wie er gewöhnlich zu seyn pflegt, auf den Tisch, und schuppt denselben ordentlich ab, schneidet ihn in Trangen, wie 3 Finger breit, und wenn die Gräten herausgesucht sind, so wickelt man die Trangen auf, damit die Hautseite auswendig kömmt, und bindet die aufgerollten Stücken zusammen, thut sie in ein bequemes Geschirr, worin Flußwasser ist, läßt ihn gehörig heiß werden, und wenn derselbe seine rechte Güte erhalten, legt man ihn in eine mit Löchern versehene Molle, salzet solchen nach Nothdurft, und deckt ihn zu, damit er nicht kalt werde. Wenn die Sauce, wie vorhin gesagt, gut ist bereitet worden, richtet man den aufgerollten Stockfisch an, schneidet die Bänder los, und gießt die Sauce darüber, reibt auch Muskate dazu; die Butter muß nicht gespart werden beim Stockfisch. Auch speist man denselben

mit Butter und Senf, oder passirt eine gute Hand voll Zwiebeln in hinlänglich Butter, und wenn solche weich sind, läßt man mit gutem Rahm die Zwiebeln so lange kochen, bis die Sauce dick genug ist.

580. Pastete von Stockfisch.

Man macht Rollets, wie so eben beschrieben sind, suche alles Uebrige von Haut und Gräten ab, und weicht eben so viel Semmel in Milch oder Wasser ein; wenn solche gut durchgezogen, so drückt man die Semmel durch eine Serviette aus, läßt sie in einem Casserol, thut den vierten Theil Butter dabei, und ohngefähr 4 ganzen Eyer und 1 Löffel voll feine Kräuter No. 85. dazu, und rührt es auf dem Feuer ab, bis es sich vom Boden und den Seiten des Casserols ablößt. Zu den einzelnen abgepflückten Stückchen Stockfisch nimmt man so viel in Würfel geschnittenen Speck und Nierentalg, als der vierte Theil des Stockfisches beträgt, hackt beides unter einander recht fein, und melirt es zuletzt mit der abgerührten Semmel. Zu diesem Farce rührt man noch das Gelbe von 4 und 2 ganze Eyer, etwas Muskatenblumen und Pfeffer daran, und setzt es zugedeckt in den Ofen, so wie man die Rollets auch im Wasser langsam ziehen läßt, bis sie gut sind. Zu gleicher Zeit präparirt man seine Pastete, den Teig nach No. 238., macht aber die Pastete, so zu sagen, blind ab, schneidet ein Stück Teig zum Boden auf der bestimmten Schüssel, legt darein 2 bis 3 naß gemachte und ausgerungene Servietten, bedeckt die Servietten oben mit einem rund geschnittenen Butterpapier, dann wieder ein großes Stück Teig darüber, und so wird, wie bei No. 238. gesagt, die blinde Pastete fertig gemacht und abgebacken. Jetzt kann auch das Casserol mit dem Farce in den Ofen gesetzt und gebacken werden; wenn nun alles so weit fertig und in Ordnung, auch erstgedachte

Sauce fertig ist, läßt man die Rollets ablaufen, schneidet die Pastete auf, nimmt die Serviette heraus, und legt dafür die Rollets hinein, unten und an den Seiten, auch oben zwischen die Rollets sticht man mit einem Löffel den Farce hinein, giebt die Sauce darüber und noch etwas von letzterer aparte dazu.

581. Marenen aus dem Salz mit Meerrettig.

Die Marenen, wenn sie aus dem Salz gekocht sind, giebt man mit Meerrettig und Essig oder mit Petersilie und Essig zur Tafel. Jedoch wollen wir noch ein paar andere gute Veränderungen hieher setzen.

582. Marenen, grillirt.

Wenn die Marenen geschuppt und gereinigt sind, werden solche nicht ausgekehlt, sondern vom Kopf bis zum Schwanz auf dem Rücken gespalten und auf diese Art ausgenommen, dann mit Salz besprengt und ½ Stunde liegen gelassen, dann abgetrocknet, durch geschmolzene Butter gezogen, und mit Semmel, worunter etwas Petersilie und Pfeffer seyn kann, bannirt; dann werden sie auf einem mit Speck bestrichenen Rost gebacken, unterm Backen öfters mit Butter bestrichen, und beim Anrichten eine Sauce Rober 102. oder eine andere darunter gegeben. Das Rostfeuer muß schnell sein, und höchstens 10 Minuten dauern, sonst werden die Marenen trocken.

583. Geräucherte Marenen.

Die Marenen schuppt man, kehlt solche aus und reinigt sie, läßt sie im Salz ½ Stunde liegen, hernach trocknet man sie ab, und sticht sie, wie man es gewöhnlich mit Böcklingen macht, auf hölzerne

Spießchen, sticht so viel neben einander als man Platz dazu in einer Tonne oder andern Gefäß hat. In dem Gefäße muß kein Boden seyn. Man stellt das Gefäß auf 3 oder 4 Stück Mauersteine, macht Schmauhfeuer von Büchenholz darunter, deckt es oben mit einem alten Sack oder Matte zu, und in 2 Stunden sind die eingeschichteten Marenen gut. So continuirt man, im Fall man eine große Quantität Marenen hätte.

584. Eingelegte oder marinirte Marenen.

Man putzt, reiniget und salzt die Marenen ein, trocknet sie rein ab, wendet sie in Eyern um, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bratet solche in Bratbutter hinter einander gar. Wenn sie abgekühlt sind, legt man sie in einen dazu passenden Topf mit grünen Lorbeerblättern, kocht guten Essig auf, und gießt solchen kalt über die Marenen.

585. Marenen aus dem Salz mit Senf und Kartoffeln.

Hierbei kann man sich ganz nach den früher beschriebenen Fischen richten, und die Marenen auch wie jene mit Butter, Senf und Kartoffeln, oder mit Butter und Petersilie auf die Tafel geben.

586. Grenade von Schnecken.

Man macht einen Hechts-Farce wie bei den Suppen No. 11. und 12. und No. 77. beschrieben stehet. Wenn die Schnecken noch in ihren verdeckten Häuschen sind, läßt man sie im Wasser ½ Stunde kochen, dann werden sie abgegossen und abgekühlt, mit einem hölzernen Speiler die Schnecke herausgeholt und das Unreine abgesondert, das Schneckenfleisch etlichemale mit Salz abgerieben, so lange bis sie keinen Schleim mehr von sich geben, und dann in einer Braise gar gekocht. Unter dieser Zeit macht

man die Häuser ebenfalls mit Salz gut rein, bestreicht ein Casserol mit Butter, setzt dasselbe mit Speckbarden aus, und wenn unterdessen die Schnecken weich sind, hackt man den 4ten Theil fein, und rührt solchen unter den Hecht-Farce, das zweite Viertel marinirt man mit Oel und fines herbes, thut dann von dem Farce ein jedes Schneckenhaus nebst einer ganzen Schnecke oben hinein und rangirt die gefüllten Schnecken in das mit Speck ausgesetzte Casserole, giebt zwischen her immer Farce, damit das Casserole in der Rundung bis oben an mit Schnecken ausgesetzt ist, in die Mitte füllt man die übriggebliebenen Schnecken, nachdem solche mit Kräutern einpassirt, und ein paar Löffel voll Coulis dabei gegeben sind, deckt es nun mit Farce zu, ein Butter-Papier darüber, und läßt es im Ofen eine Stunde backen. Beim Umstürzen und Anrichten wird der Speck abgesucht und eine gute geschärfte Coulis mit feinen Kräutern darüber gegeben.

587. Gratin von Schnecken.

Die Schnecken präparirt man, wie zuvor gesagt; dann macht man einen Rand von Fischfarce No. 77. so hoch man will auf einer Schüssel, füllt die Hälfte der eingemachten Schnecken-Schaalen mit Farce, worin eine marinirte Schnecke, und setzt diese gefüllten Schnecken neben einander auswendig um den Fischrand herum, bestreicht einen Streif Papier mit Butter und legt es um den Rand, ziehet einen Bindfaden herum, damit die Schnecken beim Backen nicht herunter fallen können und läßt solchen Rand gar backen. Die übrigen Schnecken werden mit fines herbes und gut geschärfter Coulis, und mit einem guten Glas Wein, beim Anrichten in der Mitte des Randes gegeben.

588. Hummer à la Daube.

Man bekömmt die Hummer gewöhnlich gleich roth und gekocht. Daher spaltet man sie nur der Länge nach und giebt sie en naturel, das heißt kalt, zur Tafel und eine Sauce von Oel, Essig, und Senf, Pfeffer, gehackte Petersilie und Salz dazu.

589. Hummer mit Dill und Rahm.

Hierzu rührt man 1 Stück Butter, 1 Löffel voll Mehl, etwas gehackten Dill und etwas süße Sahne oder Rahm unter einander, rührt die Sauce auf dem Feuer ab und legt die Hummers, wenn alles Fleisch aus der Schaale herausgenommen, in die Sauce, läßt es gut durchwärmen und richtet es dann warm an.

590. Hummer in Pastete.

Hierzu macht man einen Butter-Teig wie auch einen Fischfarce, bereitet auf einer Schüssel die Pastete und giebt die Hummer darein, dann wird es mit einem Butter-Teig-Deckel zugedeckt und gar gebacken, und beim Anrichten eine abgeschärfte Coulis darein gegeben.

591. Krabben.

Diese werden so wie die Krebse oder Hummer abgesotten, kalt gegeben, Oel, Essig und Senf dabei, und zu Butterbrod servirt.

592. Taschen-Krebse, eben so ꝛc.

593. Schneppeln mit weißen Rüben.

Die geräucherten Schneppeln schneidet man in Trangen mit den Schuppen quer durch, läßt solche in Wasser bei einer Stunde nur laulich warm werden, und reiniget selbige dann von Schuppen und Gräten. Wenn dann die weißen Rüben mit Butter

und Bouillon weich gekocht, und zuletzt etwas weniges Mehl, Pfeffer und Petersilie dabei gegeben sind, so läßt man die Schneppeln in den Rüben nur gut warm werden, und ganz langsam darin metioniren, damit die Schneppeln durchkochen, aber nicht hart werden, dann sind sie gut und werden angerichtet.

594. Schneppeln á la Polonoise.

Hier wird von den Schneppeln nur der Kopf abgeschnitten, dann werden sie ganz in ein dazu passendes Geschirr mit hinlänglichem Wasser gethan, eine Stunde warm werden gelassen, und dann von Schuppen, und innen wohl gereinigt. Alsdann werden $\frac{1}{2}$ Metze Aepfel geschält, mit Citronen-Schaale, Zimmt und etwas Zucker, Wein und Wasser völlig weich gekocht, und dann durch einen engen Durchschlag oder weites Haarsieb gestrichen. In einem Casserole wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 1 Löffel voll Mehl gut durchgerührt, mit etwas guter Bouillon wie eine Sauce abgerührt, mit der durchgestrichenen Aepfel-Marmelade melirt, die gereinigten Schneppeln nun darein gelegt und gut durchwärmen gelassen. Wem es gefällt, kann auch eine Messerspitze voll Safran und eine Hand voll gereinigte Corinthen darunter nehmen, auch nach Belieben die Schneppeln in Trangen schneiden.

595. Schneppeln grillirt.

Hier bleiben die Schneppeln ganz und nur der Kopf wird abgesondert und gereinigt, wie zuvor gesagt. Alsdann werden sie rein abgetrocknet und in ein gutes Theil gelber Butter gelegt, dann bringt man sie auf einen heißen Rost, welchen man zuvor, ehe die Schneppeln aufgelegt werden, mit Speck gut bestrichen hat, und bestreicht sie dann fleißig während des Bratens über gelindem Rost-Feuer mit Butter. Unter solcher Zeit schneidet man so viel Zwiebeln in Würfeln,

als man Sauce braucht, thut in ein Casserol die rohen Zwiebeln, ein Stück Butter, etwas Zucker und passirt oder bratet die Zwiebeln so lange auf gutem Feuer, jedoch unter steten Umrühren, bis selbige egal gelbbraun werden. Hernach thut man 1 Löffel voll Mehl dazu, und, wenn dies eine kleine Weile mit den Zwiebeln geröstet hat, füllet man gute Jus, Essig und Wein hinzu, giebt etwas Pfeffer und gehöriges Salz daran und wenn die Sauce schmackhaft, giebt man sie über die Schneppeln.

596. Gebratene Austern.

Sobald der obere Deckel von den Austern abgelöst ist, schneidet man sie aus der untern Schaale heraus, bannirt sie mit geriebener Semmel, giebt gelbe Butter darüber, bratet sie in ihrer Schaale auf dem Rost über Kohlfeuer, und giebt ihnen mit einer glühenden Schaufel von oben her Couleur. In einer kurzen Zeit sind sie dann gut und werden beim Speisen mit Citronensaft und Pfeffer gewürzt.

597. Gebratene Austern aux fines herbes.

Wenn die Austern so weit zurecht gemacht sind, daß sie sollen mit Semmel bestreut werden, so mellirt man unter die Semmel etwas feine Kräuter nach No. 85. und bestreut sie damit; dann werden sie mit Butter begossen und wie vorhin gebraten, aber ohne Citrone gespeist.

598. Austern en Coquille.

Man sticht die Austern aus, legt in jede Coquille, oder große Muschelschaale 6 Stück, bestreut sie mit halb geriebener Semmel und halb geriebenem Schweizer- oder Parmesan-Käse, thut braune Butter darüber und läßt sie zwischen 2 Feuern braten.

599. Madellot von Austern, Hechts-Leber und Champignons.

Die Hechts-Lebern, auch Quappen-Lebern, Champignons, Krebse und dergleichen, läßt man zusammen mit Butter und Kräutern einpassiren, füllt sie dann mit weißer oder brauner Coulis an, läßt sie mit gehörigem Salz und Gewürz durchkochen und giebt zuletzt die Austern dabei; dann wird es mit Citrone abgeschärft und angerichtet.

600. Bignet von Austern.

Man sucht hierzu schöne große Austern aus, wenn solche rein sind, sticht man sie aus, passirt sie in etwas Butter, feinen Kräutern, ein wenig Pfeffer und läßt auf gelindem Feuer die Austern nur warm werden; hält sich eine Claire No. 81. zur Hand, sticht die Austern auf eine Spicknadel oder Speiler, zieht solche durch die Claire und bäckt sie in heißer Butter schnell aus; dann garnirt man sie mit ausgebackener Petersilie.

601. Haché von Austern in Plinzen en Surprise.

Man bäckt von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, und 6 Eyern, ein Dutzend Plinzen und wenn 50 Stück Austern gut gereinigt sind, hackt man sie mit einem krummen Messer ganz fein, passirt eben so viel geriebene Semmel kraus in Butter, thut zu selbiger einen Löffel voll feiner Kräuter No. 85., etwas Pfeffer, Salz und Muskate und die gehackten Austern dabei. Dann streicht man die Masse in die Plinzen, schlägt von den Seiten die Ecken einwärts, rollt sie auf, bestreicht sie mit geschlagenen Eyern, bannirt sie mit Semmel und Mehl, bäckt sie in heißer Butter oder Braise schnell aus und garnirt sie mit ausgebackener Petersilie.

602. Austern en Pain.

Man sticht 50 oder 100 Stück Austern aus, läßt sie mit Essig, Wein und Bouillon langsam steif werden, putzt sie aus und läßt sie auf einem Siebe ablaufen, die Feuchtigkeit gießt man aparte durch und vermehrt sie. Nach obigen Austern richtet man sich, und nimmt 2 — 3 oder mehr ganze runde Semmeln, schält das Braune davon und beschneidet das innere Weiße en Quarrée oder als wenn man Fische einkerbt; passirt dann ein Stück Butter, ½ Löffel voll Mehl und 6 Stück Charlotten zusammen, füllt solches mit dem durchgegossenem Blanchir-Wasser von Austern an, legt die Semmeln darein, damit der Geschmack sich in die Semmeln einziehe, thut ferner die Austern dabei, Muskate, Pfeffer, abgeschwitzte Citronen-Schaalen und ein gut Stück ausgewaschene Butter dazu, läßt es langsam metioniren und zuletzt einmal ankochen; dann wird es mit dem Gelben etlicher Eyer und dem Saft von 1 bis 2 Citronen ablegirt und angerichtet.

603. Gobelets von Austern.

Man macht einen guten Hechts- oder andern Fisch-Farce, wie No. 77., bestreicht kleine Formen oder Chocoladen-Tassen gut mit Butter inwendig, und setzt sie mit Farce dünne aus. Die Austern passirt man mit Butter, feinen Kräutern und wenig Pfeffer ein, giebt einen Löffel voll in jede Form nnd streicht es mit Farce dann zu, läßt in einem mit kochendem Wasser zugedeckten Casserole solche Gobelets im Ofen ¾ Stunden backen, dann werden sie angerichtet und mit Citrone garnirt. Die Sauce werden die Austern im Becher wohl bei sich führen.

VIII. Abtheilung.

Von Crême, Geleé, Backwerk, Desert, Gefrornen, Chocolade u. s. w.

604. Crême Brouillée oder Crême Sultan.

Ein Viertel Pfund Mehl rührt man mit Milch glatt, schlägt 8 Eydotter dazu und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, gießt $\frac{1}{4}$ Kanne Milch hinein, etwas abgeriebene Citronenschaale und gestoßenen Zimmt dabei, schlägt mit einem Bisquit-Quast diesen Crême auf dem Feuer ab, bis selbiger im Kochen ist, dann thut man unter beständigem Schlagen das Weiße von den Eyern als Schnee dazu. Auf einer silbernen Assiette läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen oder geriebenen Zucker auf Kohlfeuer zu Caramel brennen; dann schüttet man den heißen Crême in die Mitte der Assiette, und zieht mit einem hölzernen Speiler den braunen Zucker von allen Seiten über den Crême, dann ist es gut. Hat man kein silbernes Geschirr, so bedient man sich statt dessen einer kleinen kupfernen Caramel-Pfanne oder auch eines Casserols, macht darin den Caramel fertig, richtet die Crême auf Porzellain an und gießt den Caramel über den Crême, daß er ganz bedeckt ist.

605. Crême au Chocoladé.

Ein Viertel Pfund Chocolade reibt oder schneidet man klein, gießt $\frac{1}{4}$ Kanne Milch darauf, und läßt die Chocolade auf schwachem ebenen Feuer auflösen, rührt 4 Loth Mehl mit ein wenig Milch glatt, das Gelbe von 8 Eyern und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und die aufgelößte Chocolade dazu, und mit einem Bisquit-Quast auf dem Feuer abgeschlagen, zuletzt den Schnee dabei, und wenn der Crême in völligem Kochen ist (doch nicht etwa zu dick, sonst kann man ihn noch mit einem Löffel

voll Milch verdünnen), so schüttet man solchen auf eine porzellainene Schüssel, und garnirt, wenn man es hat oder haben kann, alle Crêmes mit kleinen Bisquits.

606. Crême au Chocolat Velouté.

Zu allem Crême Velouté hebt man sich die in dem Magen der Hühner, Kalkuten und Capaunen befindlichen Magenhäute auf; wenn solche rein gewaschen sind, läßt man sie trocken werden, stößt sie zu Pulver, und wenn es fein durchgesiebt ist, verwahrt man die gestoßenen Magenhäute zum anderweitigen Gebrauch. Nun lößt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Chocolade in $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm auf; zugleich thut man abgeriebene Citrone und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dabei und läßt es durchkochen und abkühlen, bis es Milchwarm wird, so daß man einen Finger, ohne denselben zu verbrennen, darin leiden kann; alsdann nimmt man so viel von vorgesagtem Pulver der Hühner-Magenhäute als einen mäßigen Mundlöffel voll, streicht mit diesem die Chocoladenmilch etlichemal durch ein neues oder vielmehr reines Haartuch, gießt das Durchgelaufene in eine tiefe Porzellain-Salladiere oder Assiette, setzt diese Assiette auf ein Casserol mit kochendem Wasser, deckt einen Deckel, welcher gerade passen muß, darüber, und legt ein paar glühende Kohlen darauf; in Zeit von $\frac{1}{4}$ Stunde wird der Crême fest und gut seyn; dann setzt man solchen fret an einen sichern Ort, und garnirt ihn beim Anrichten mit kleinen Bisquits.

607. Crême au Thée Velouté.

Man gießt auf $\frac{1}{2}$ Loth guten Thee $\frac{1}{2}$ Kanne kochenden guten Rahm, und läßt denselben $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen; dann gießt man solchen durch ein Haartuch, und ringt ihn rein durch, macht solche Milch süß mit etwa $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, läßt die Milch mit dem

Zucker, auch ein wenig Zimmt gut durchkochen und so kalt werden, bis man gut einen Finger darin leiden kann; dann streicht man einen mäßigen Löffel voll von den fein gestoßenen Hühnerhäuten wie No. 606. etlichemal damit durch, giebt es in Assietten oder in Chocoladentassen und setzt sie in ein dazu passendes Casserol, worin kochendes Wasser, dann mit einem Deckel zugedeckt und ein paar glühende Kohlen oben auf gelegt, in Zeit von $\frac{1}{4}$ Stunde ist es fertig. Diese Art Crême servirt man mit den Tassen zur Tafel.

608. Crême au Caffé Velouté.

Ein Viertel Pfund Caffee wird hierzu frisch auf dem Feuer gebrannt. In $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm thut man $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker und etwas Zimmt, und schüttet die gebrannten Caffeebohnen, so heiß solche aus dem Brenner kommen, in diese Milch, setzt sie zugedeckt an einen warmen Ort, damit solche noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, dann gießt man sie rein durch, macht es hinlänglich süß, und wenn es gehörig kalt wird, so daß man einen Finger darin leiden kann, streicht man einen Löffel voll gestoßene Magenhäute damit durch, setzt die Assietten oder Chocoladentassen in kochendes Wasser, deckt es zu, legt ein paar Kohlen darauf, und nach $\frac{1}{4}$ Stunde wird es gut seyn.

609. Crême au Vin blanc.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit etwas Wasser glatt, schlägt das Gelbe von 8 Eyern, $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, Zimmt, Citronenschaale und von 2 Citronen den Saft und $\frac{1}{4}$ Kanne guten weißen Wein dazu. Das Weiße der Eyer schlägt man zu Schnee, und giebt von letztern, wenn der Crême abgeschlagen ist, nur die Hälfte dabei, richtet es dann auf Porzellain an und garnirt es mit Bisquit.

610. Crême von Pistatien.

Ein Viertel Pfund Mehl rührt man erstlich mit wenig Milch glatt, dann thut man das Gelbe von 6 Eyern dazu, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Zimmt und Citronenschaale und $\frac{1}{2}$ Kanne Milch daran, und schlägt es dann auf dem Feuer ab; $\frac{1}{8}$ Pfd. Pistatien werden abgeschält, fein gehackt, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyerweiß, wie auch die gehackten Pistatien, dabei gegeben, auf einer Porzellainschüssel angerichtet, etwas Pistatien darüber gestreut und mit Bisquits garnirt.

611. Crême au Vin rouge.

Man läßt etwas rothen Flor mit Wasser auskochen, und damit rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl ab, thut 6 oder 8 Eyerdotter dazu, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, von 2 Citronen die Schaale und den Saft, gestoßenen Zimmt und Nelken, $\frac{1}{4}$ Kanne oder etwas mehr guten rothen Wein daran, und schlägt es auf dem Feuer mit einem Bisquitbesen ab; zuletzt den Schnee hinzu gethan, auf dem Feuer damit durchgeklopft, auf Porzellain angerichtet und mit Bisquit, wenn es kalt ist, garnirt.

612. Crême à l' Espagne.

Man rührt 2 Loth Mehl glatt mit etwas Wein, thut Zimmt, Cardamommen, von 2 Citronen die Schaale und Saft daran, reibt durch ein Sieb 8 ganze Eyer, und spült solches mit 1 Kanne spanischem Wein oder, in dessen Ermangelung, mit gutem Sect- oder Muskaten-Wein durch, schlägt den Crême mit einem Bisquitbesen auf dem Feuer ab, und im Fall solcher nicht süß genug vom Wein seyn sollte, so thut man Zucker hinzu. Wenn derselbe bis zum Kochen geschlagen, gießt man ihn in Tassenköpfe und läßt ihn kalt werden.

613. Crême à la Mazerine.

Vier Loth Mehl rührt man in Milch glatt, thut 3 Loth süße und 1 Loth bittre Mandeln ganz fein gestoßen und gerieben zu dem Mehle, dann ¼ Pfd. Zucker, etwas Zimmt, das Gelbe von 8 Eyern, das Weiße zu Schnee, ¼ Kanne gute Milch noch dazu, und auf dem Feuer abgeschlagen, dann auf Porzellain angerichtet und, wenn es kalt ist, mit kleinen Bisquits garnirt.

614. Flomery von Reißmehl à la Crême.

Ein Pfund Reißmehl wäscht man mit Wasser, und läßt es setzen, gießt dann das Unreine davon ab, thut ferner ¼ Pfd. Butter, ⅜ Pfd. Zucker, Citronenschaale und Zimmt dabei, und füllt das Reißmehl mit kochender Milch an, läßt solches ausquellen, schlägt von 10 Eyern das Weiße zu einem guten steifen Schnee, rührt solchen in den heißen Gries, giebt die Masse in eine mit Milch naßgemachte Form, und läßt es kalt werden; das Gelbe von 10 Eyern rührt man mit 1 Löffel voll Mehl in Milch glatt, thut auch 4 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Zimmt dazu, rührt es mit etwa ¼ Kanne Milch auf dem Feuer ab, und läßt es ebenfalls kalt werden, dann wird es über den angerichteten Gries gegeben.

615. Kerbel Crême Velouté.

Man läßt ½ Kanne süßen Rahm und ¼ Pfd. Zucker zugleich in einem Casserol aufkochen, und thut in solches eine Hand voll rein abgepflückten Kerbel, und deckt das Casserol zu, bis solches abgekühlt ist, dann gießt und ringet man es rein durch eine Serviette in ein anderes Casserol oder Molle, streicht es mit 1 Löffel voll Hühner-Magenhäute etlichemal durch, giebt es auf eine Assiette, setzt solche auf kochendes Wasser, deckt es mit einem passenden Deckel,

worauf man glühende Kohlen legen kann, zu, und nach ¼ Stunde wird es gut seyn.

616. Crême von Orangen-Blüthen.

Man kocht ½ Loth Orangen-Blüthen nur einmal in ¾ Kanne Rahm auf, und läßt solchen zugedeckt 1 Stunde stehen, damit die Kräfte ausziehen, rührt dann ¼ Pfd. Mehl in Milch glatt, ¼ Pfd. Zucker, etwas Zimmt, das Gelbe von 8 Eyern und das Weiße zu Schnee in die abgekochte Sahne, nachdem zuvor die Orangenblüthen durchgestrichen sind; hierauf wird es auf dem Feuer abgeschlagen, auf Porzellain angerichtet und, wenn es kalt ist, mit kleinen Bisquit garnirt. — Man kann auch die Orangenblüthen fein hacken oder candirte Orangenblüthen nehmen.

617. Crême Velouté von Orangen-Blüthen.

Ist die Orangenblüthe frisch, so macht man es, wie oben gesagt, und nimmt ½ Loth davon, ist es aber trockne candirte, so muß man 1 Loth nehmen; man thut ¼ Pfd. Zucker dabei, und läßt es einmal mit ½ Kanne Rahm aufkochen und zugedeckt lau werden, jedoch so, damit es noch wie Milch warm beim Durchstreichen der Hühner-Magenhäute bleibt, von welchen man einen mäßigen Löffel voll dazu nimmt, dann läßt man es in einem Casserol oder Topf mit kochendem Wasser zugedeckt mit ein paar Kohlen oben auf steif werden, welches in ¼ Stunde geschehen kann. Wenn es kalt ist, wird es mit Bisquit garnirt.

618. Crême de Marasquin Velouté.

Wenn ¾ Kanne Rahm und ¼ Pfd. Zucker zugleich aufgekocht, und es so weit ist, daß es mit den Hühner-Magenhäuten durchgestrichen werden kann, so gießt man einen guten Löffel von den feinen Ma-

rasquin darunter und macht es, wie zuvor gesagt; es wird dann auf kochendes Wasser gesetzt, mit einem passenden Deckel zugedeckt und ein paar Kohlen oben aufgegeben; nach $\frac{1}{4}$ Stunde wird es gut seyn, dann garnirt man es mit kleinen Bisquits.

619. Crême Velouté von Flieder-Blüthen.

Man pflückt eine gute Hand voll Fliederblüthen ab, und wenn man $\frac{3}{4}$ Kanne Rahm nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zusammen hat aufkochen lassen, wirft man die Blüthen darein, und deckt sie zu, bis sie halb kalt sind, dann preßt man sie durch ein reines Haartuch, und wenn es wie Milch warm ist, streicht man es mit einem Löffel voll Hühner-Magenhäute durch, setzt das Porzellain auf kochendes Wasser, und macht es, wie schon oft beschrieben..

620. Eyer-Käse mit Krebsen.

Man quirlt 8 Stück ganze Eyer klein, und melirt solche mit 1 Kanne Milch, etwas Zucker und Salz, dann wird es durch ein Sieb gegossen, in einen Schließkessel gethan, und dann in einen andern größern Kessel, worin Wasser befindlich ist, gestellt, dann deckt man beide Kessel zu und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Unter solcher Zeit kocht man 1 Schock Krebse mit wenig Salz ab, putzt die Schwänze und Scheeren und überhaupt alles Fleisch aus, und legt auf den Boden der Eyerkäse-Form die Schwänze nach der Ordnung; dann sticht man das Gekochte aus dem Kessel, melirt die übrigen Krebse damit, richtet es in der Form an, und läßt es ablaufen. Wenn der Eyerkäse Abends angerichtet wird, richtet man einen Crême, wie über den Flomery No. 614., darüber an. Eyerkäse mit kleinen und großen Rosinen ist eben derselbe; man läßt die gewaschenen und gelesenen Rosinen einmal aufkochen, gießt und wäscht

sie dann nochmals rein ab, streut solche unter den Eyerkäse, wenn solcher in der Form angerichtet wird, und macht es dann wie oben.

621. Crême Velouté von Violen.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Kanne Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zugleich auf, schüttet eine Hand voll Violenblätter hinein, und läßt es zugedeckt abkühlen, bis es milchwarm ist, dann streicht man es mit einem Löffel gestoßene Hühner-Magenhäute etlichemal durch ein Haartuch, und läßt es auf kochendem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunden zugedeckt stehen, wie ausführlich bei No. 606. beim Chocoladen-Crême gesagt ist.

622. Crême au Caramel Velouté.

Man läßt 4 Loth gestoßenen Zucker in einem Casserole nach und nach dunkelbraun zu Caramel brennen; dann gießt man 1 Tassenkopf voll reines Wasser dazu, damit sich der Caramel auflöse; dann kocht man ihn ganz kurz wieder ein zu einem dicken Syrup. Nun gießt man $\frac{3}{4}$ Kanne Rahm oder unverfälschte Milch dazu, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Citronenschaale und Zimmt dabei, läßt es nochmals aufkochen und dann abkühlen, bis es Milchwarm ist; dann streicht man es mit einem mäßigen Löffel Hühner-Magen-Häute durch und macht es wie bei No. 606. und noch an mehrern Orten gesagt ist.

623. Gellé von Hirschhorn (Gellé claire von Citronen).

Zu 1 Pfd. Hirschhorn gehört ohngefähr $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 6 Stück Citronen, $1\frac{1}{2}$ Kanne weißer Wein und etwas Muskate, Nelken, Cardamommen und Zimmt 1 Loth in allen. Das Hirschhorn wird in einen reinen Topf oder Kessel gegen 4 Stunden zugedeckt gekocht. Man sey dabei vorsichtig, denn dasselbe kocht leicht über und dann verliert man die

beste Kraft. Wenn man ein paar gelbe Wurzeln dabei legt, so kocht sich der Hirschhorn-Stand (ein Name, den man jedem Gallerte giebt) sehr klar; dann gießt man das Hirschhorn dik und dünne in eine starke Serviette, und 2 Personen ringen dasselbe rein durch. Es ist auch gut, wenn man solchen Stand im Keller über Nacht abkühlen läßt; alsdann läßt es sich besser des andern Tages beurtheilen, wie viel Wein es wohl verträgt. Alsdann legt man gedachten Stand in ein 6mal größeres Casserol, thut die $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und das Gewürz zusammen gestoßen dabei. Von den 6 Citronen die Schaale dünne abgeschält oder abgerieben, wie auch den ausgedrückten Saft davon, die $1\frac{1}{2}$ Kanne Wein, und das Weiße von 6 bis 8 Eyern den Schnee, nebst einer Messerspitze voll Salz dazu. Nun ziehet man mit einer Füllkelle ununterbrochen den Gellé auf dem Feuer auf, bis solcher völlig im Kochen ist; dann setzet man das Casserol $\frac{1}{4}$ Stunde auf ein paar Kohlen flach und zugedeckt, damit solches aber nicht überkocht. Dadurch ziehet sich das Weiße von Eyern mit dem im Gellé befindlichen Unrath besser zusammen, und es läuft auch besser durch den Gellé-Beutel alsdenn durch. Unter der Zeit, daß solches aufziehet, bringt man den Gellé-Beutel in Ordnung oder bedient sich auch einer auf den 4 Füßen eines Schemels aufgebundener Serviette, wie solches No. 134. bei dem Consomé gesagt worden. Setzet dann ein reines Geschirr darunter und gießt den Gellé oben in den Beutel oder Serviette, und gießt das Durchgelaufene so oft oben wieder ein, bis es völlig klar durchläuft; dann deckt man es oben mit Tüchern oder Servietten zu, damit es nicht so geschwinde kalt werde und geschwinder durchlaufe. Dieses ist das Fundament vom Gellé. Will man den Gellé schmackhaft machen von irgend einer Frucht, es seyen Johannisbeeren oder Himbeeren, Kirschen,

Aepfel, Orange und andere Früchte mehr, so preßt oder kocht man solche Früchte aus, und ziehet diese Säfte von Früchten mit dem Gellé ab, so bekommt es alsdenn den ganzen Geschmack davon.

624. Kirsch-Gellé oder rother Gellé clair.

Auf vorhingedachten Hirschhorn-Stand muß immer Bedacht genommen werden. Zum Färben des rothen Gellés nimmt man gern getrocknete Kirschen, wenn auch frische zu gleicher Zeit zu haben sind, weil die getrockneten stärker und spirituöser von Geschmack sind; wäscht solche nur von Sand und Schmutze rein, stößt sie im Mörser fein, rühret sie dünne mit einem Theil Wein und läßt sie warm stehen, daß sie nur höchstens Kochheiß werden. Wann der Gellé wie vorhin gedacht, bis zum Durchlaufen fertig ist, so gießt man die aufgelößten Kirschen zugleich mit in den Gellé-Beutel und gießt das Durchgelaufene so oft wieder oben hinein, bis es ganz klar ist. Will man einen sogenannten Speck-Gellé oder Marbré damit gießen, und siehet es gern, wenn der Kirsch-Gellé recht dunkelroth, wie schwarz aussiehet, so stößet man die Kirschen fein, rühret sie mit Hirschhorn-Stand dünne, macht sie süß und mit Citrone, Gewürz, auch Vanille schmackhaft, läßt solche unter beständigem Rühren recht kochend heiß werden, und gießt sie dann in einen Gellé-Beutel, damit es durchlaufe. Diesen letzten braucht man gern zum Speck-Gellé. Den Anfangs gedachten hellrothen Gellé aber giebt man in große oder kleine Formen, welche man, wenn solche rein und trocken sind, mit einer Feder, in reines Provencer-Oel getunkt, ausstreicht. Der Gellé muß nicht warm, sondern gut abgekühlt, hineingegossen werden. Man gießt auch unten die façonnirten Formen mit Cou-

leuren aus, welches weiter hinten noch beschrieben werden soll.

625. Blanc manger, oder Weißessen.

Man rechnet auf eine Assiette zu 3 Loth Hausblase I½ Kanne gute Milch oder Rahm, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln und etwas Zimmt. Die Hausblasen klopfet man tüchtig mit einem Hammer auf einer umgekehrten Axt, und reißet mit Hülfe eines Messers die Hausblasen zu Fäden, thut sie dann in ein kleines Casserol und giebt ein Glas Wasser darauf; setzt nun solches Casserol zugedeckt ein paar Stunden an einen warmen Ort, damit die Hausblasen nach und nach erweichen. Wann dies geschehen ist, so setzet man solche völlig aufs Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren kochen, schäumet sie auch rein ab, damit die Hausblase klar kocht. Besser ist es, wenn man dieses Tages vorher thut, und solche gekochte oder abgeklärte Hausblasen über Nacht läßt kalt werden, damit man wie bei dem Hirschhorn-Stand sehen kann, wie viel Milch man denselben bieten kann. Die Mandeln brühet man ab, trocknet sie und stößt sie recht fein mit ein wenig Milch, sodann thut man alles beisammen in ein Casserol, als: obige Milch, Zucker, Mandeln, Hausblasen, etwas Zimmt und Citronen-Schaalen, rühret es so lange auf dem Feuer, bis es kocht, dann streicht man es durch ein reines Haartuch ein paarmal durch, und läßt es kalt werden; giebt dann entweder diesen blanc manger in eine hierzu bestimmte Form, oder verbraucht denselben zu Garnituren oder Speckgellé. Will man damit nun garniren und Formen auslegen, so muß allemal solcher blanc manger rechte gute Steifigkeit und Kraft haben; dann färbt man ihn:

1) roth mit Flor. Den rothen Flor kocht man in Wasser aus, drückt aus dem Flor allen

Saft heraus, wirft solchen dann fort, und läßt das rothe Wasser kurz einkochen, damit auch zuletzt nicht mehr als ein paar Tropfen übrig bleiben, und gießt dann so viel vom ersten blanc manger hinein, bis man Fleischfarbe zum Auslegen genug zu haben glaubt.

2) Grün färbt man mit Spinath. Man lese den Spinath rein, gut ist es, wenn er nicht gewaschen wird, im Fall derselbe aber sehr sandig ist, und man solchen waschen muß, so schwenkt man aus denselben in einer Serviette das Wasser aus, stößt den rohen Spinath so kurz als möglich, und ringt oder preßt den grünen Saft heraus, läßt einen Topf oder Casserol mit Wasser kochen, es braucht nur $\frac{1}{4}$ Kanne zu seyn, gießt den Spinathsaft in dieses kochende Wasser, so wird ein grüner Schaum oben sich zeigen. Diesen Schaum greift man mit einem Löffel heraus, und legt ihn auf ein Sieb, damit derselbe abläuft. Wenn dies geschehen, so thut man diesen obern Schaum in einen Napf, rührt solchen erst mit einem Löffel voll vom erstgedachten blanc manger dünne, giebt dann nach und nach mehrere dazu, damit ist die grüne Couleur fertig. Will man die grüne Couleur in 2 Farben haben, so nimmt man wieder frischen Spinath, wenn er gestoßen und durchgepreßt, gießt man das Durchgepreßte auf einen zinnernen oder porzellainen Teller, setzt solchen auf einen Topf oder Kessel, worin etwas kocht, gleich viel was, deckt es oben auch zu mit ein paar Kohlen darauf, und nach einer kurzen Zeit wird man es zum Theil verdickt finden; dann gießt man das dünne davon fort, und rühret das hart gewordene mit blanc manger durch einander, wie die erste grüne Couleur, und bekömmt auf diese Art zweyerlei grüne Couleuren.

3) Zu Braun reibt man sich etwas Chocolade, gießt auf solche trockene Chocolade ein paar Löffel voll blanc manger, läßt es ein wenig erwärmen,

und dann, wenn es kalt ist, giebt man so viel blanc manger hinzu, wie man denkt, genug zu seinem Bedarf zu haben.

4) Gelben Gellé. Hierzu nimmt man einen Theil blanc manger, auch klaren Gellé und legirt denselben auf dem Feuer mit etlichen Eyerdottern ab. Auch macht man klaren Gellé gelb mit abgeriebener Orangen-Schaalen. Hat man sich nun alle diese Farben bereitet, so leget man die Gelléformen unten und bei den Seiten damit aus, und giebt dann entweder klaren Gellé oder auch blanc manger hinein. Auch kann man einen kleinen Kirschgellé unten mit Couleuren auslegen. NB. Ehe man den Gelle umstürzt, muß er behende rund herum abgelößt werden.

626. Speckgellé.

Der Speckgellé bestehet aus vorbenannten drey Dingen, als: klaren Hirschhorn-Gellé, Kirschen-Gellé und blanc manger. Wenn man nun von diesen Dreyen hat, bestreicht man eine trockne Form ganz fein mit Oel, und gießt von jeder Sorte kalten, jedoch fließenden Gellé einen Boden von gleicher Dicke über einander, jedoch nicht eher, als bis der früher gegossene völlig steif geworden, wozu man sich dann in allen Fällen Eis dabei bedient, sonst gehts gar langsam zu. Auch muß man die Formen völlig voll gießen, damit es beim Stürzen keinem harten Fall ausgesetzt ist. Hat man keine Formen, so bedient man sich der Casserole oder anderer dergleichen Geschirre dazu.

627. Gellé Marbré.

Hierzu kann man sich so vieler Couleuren bedienen als man nur immer hat. Man gießt auf einer großen Schüssel eine Couleur über die andere, wie bei dem vorhergesagten Speck-Gellé, und läßt dieselben kalt werden; dann nimmt man einen blecher-

nen Reifrand, worin man Mehlspeisen zu backen pflegt, bestreicht die gut ausgetrocknete Form oder Reifrand mit Provencer-Oel, und gießt auf den Boden von dem klaren Hirsch-Horn-Gellé einen Finger hoch, nnd läßt es völlig kalt werden; dann schneidet man den gemachten Speck-Gellé von der Schüssel in Scheiben eines Fingers dick und lang und belegt damit den Boden, dann begießt man mit einem kleinen Löffel das eingelegte, damit es sich an den Boden fest ansauge. Hierauf setzt man eine 2te Schicht so groß als erstere war auf der hohen Kante rund in der Form herum, begießt es wieder mit fließendem Gellé, und bei einer jeden Schicht von eingelegtem Speck-Gellé tränket man es, damit es zusammen hält, desgleichen am Rand herum bis die Form voll ist. Wenn nun solche vollkommen kalt ist, deckt man die bestimmte Schüssel oder Assiette darauf, kehrt es um, und macht den Reif-Rand davon ab, so ist es fertig. Mit Speck Gellé in Stücken geschnitten garnirt man auch die übrigen Gellés um ihnen ein zierliches Ansehen zu geben.

628. Orangen Gellé.

Zu einer Portion von 1 Pfund Hirschhorn $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 6 Citronen, $1\frac{1}{2}$ Kanne Wein und 1 Loth Gewürz, reibt man noch 3 frische Aepfelsinen-Schaalen und den Saft hinein, zieht es mit dem Weißen von 6 bis 8 Eyern auf dem Feuer ab, und läßt es gehörig durchlaufen, und dann in den Formen steif werden, so ist es fertig.

629. Gellé en Galartine mit Aepfel.

Hierzu kocht man sich einen guten Compot von Aepfel mit Wein und Zucker und hebt sich diejenigen Aepfel auf, welche gute und egale Façon haben, das übrige von den Aepfeln thut man zu der Gellé-Masse No. 623. ziehet solches auf dem Feuer ab,

und kläret es ab. Wenn ein solcher Gellé nun klar ist und anfängt dick und steif zu werden gießt man in eine Form einen Boden, und wenn es völlig kalt ist, rangirt man einen Fingerbreit von dem Rand der Forme die Aepfel neben einander, und füllet nach und nach immer von der äußern nach der innern Seite zu Löffelweise Gellé hinein, damit auf solche Art der Gellé die Aepfel zusammen drängt, bis der Gellé und die Aepfel in gleicher Linie stehen, dann rangirt man eine zweite Schicht mit Aepfel, füllt die Fugen wieder mit Gellé aus, und continuirt so bis die Form voll ist, läßt ihn dann gehörig kalt werden, und stürzt solchen zu seiner Zeit auf eine Assiette. Gellé en Galartine von Aepfelsinen, Pfirschen und Aprikosen machet man wie die von den Aepfeln und bedarf keiner weitern Erklärung mehr.

630. Gellé clair von Caffee.

Wenn zu einer Portion Gellé wie 623. beschrieben ist, Alles in Bereitschaft ist, so brennet man ½ Pfd. rohe Kaffee-Bohnen, gießt ½ Kanne Wein in ein reines Casserole, und sobald der Caffee gehörig gebrannt ist, schüttet man denselben sogleich in in den Wein in gedachtes Casseröle, deckt ihn zu und läßt 2 Stunden den Caffee in dem Wein ausziehen. Alsdann thut man Alles zusammen, wie No. 623. beschrieben, ziehet den Gellé mit Eyerweiß auf dem Feuer ab, und läßt ihn gehörig durchlaufen. NB. Der Caffee ist nicht nöthig mit aufzuziehen, derselbe hat seine Kräfte und Geschmack dem Wein schon mitgetheilt. Wenn derselbe kalt ist, läßt man ihn in mit Oel getränkten Formen kalt und steif werden.

631. Blanc manger von Caffee.

Die zum Blanc manger gehörigen Ingredienzien, bestehen aus 3 Loth Hausblasen, 1½ Kanne reine gute

Milch oder Rahm, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mandeln und ein wenig Zimmt. Man brennt ½ Pfd. Caffee nicht zu braun und schüttet solchen heiß in die Milch, läßt ihn zugedeckt kalt werden, dann gießt man es in ein Sieb, läßt alles mit einander kochend heiß werden, und streicht es durch ein reines Haartuch, wie 625. gesagt ist; dann muß man ihn in Formen kalt werden lassen.

632. Klarer Hirsch-Horn Gellé von Erdbeeren.

Wenn der Gellé nach der angesetzten Quantität nach 623. bis zum Abziehen und Durchlaufen gebracht ist, so schüttet man einen guten Teller voll reine Erdbeeren in den Gellé-Beutel, und gießt den heißen Gellé darauf. Nun wird so lange mit den Aufgießen continuirt, bis das Durchgelaufene klar ist. So wird der Gellé gut nach Erdbeeren schmecken.

633. Klarer Gellé von Weintrauben.

Zu erst gedachten 1 Pfd. Hirsch-Horn Stand, wenn solcher nicht mehr als allezeit höchstens ¾ Kanne enthält, preßt man so viel Weintrauben-Saft aus, damit man 1 Kanne davon hat, thut ¾ Kanne ordinairen Wein dazu, ¾ Pfd. Zucker und 4 Citronen nebst Gewürz; dann wird es mit Eyerweiß abgezogen, durchlaufen und in Formen gehörig kalt werden gelassen und zu seiner Zeit gestürzt.

634. Klarer Gellé von Flieder-Blüthe.

Wenn eine Quantität von gedachten nach No. 623. zusammengesetzten Gellé abgezogen ist, und man solchen durch den Gellé-Beutel laufen lassen will, wirft man eine oder zwei Händevoll abgepflückte Flieder-Blüthe darein, gießt das Durchgelaufene so lange wieder auf, bis dasselbe völlig klar ist, und wenn nun die Forme mit Provencer-Oel aus oder eingetränket worden und der Gellé kalt ist, läßt

man denselben in der Form steif werden, und dann angerichtet.

635. Klaren Gellé von Kerbel=Kraut.

Man macht es wie mit den Flieder=Blüthen. Wenn der Gellé durchgegossen werden soll, wirft man eine gute Hand voll Kerbel in den Gellé hinein, läßt ihn eine Weile darin ziehen, und gießt ihn dann so oft wieder in den Gellé=Beutel bis derselbe klar ist, dann wie schon oft gesagt in einer mit Provencer=Oel bestrichenem Form kalt eingegossen und darin steif werden gelassen.

636. Baum=Kuchen oder Stangen=Kuchen.

Dazu gehört nach Proportion seiner Größe 2 Pfd. Butter, 2 Pfd. Zucker, 3 Pfd. Mehl, 30 Eyer, $\frac{3}{4}$ Kanne Rahm, 1 Muskaten=Nuß, von 2 Citronen die Schaalen und auch $\frac{1}{4}$ Pfd. geschnittne Citronat; Zimmt, Cardamomen und Nelken, zusammen 1 Loth. Erstlich rührt man die Butter, wenn solche vorher abgeklärt ist, damit das Salz und übrige Unreinlichkeit, als Molken heraus ist, zu Sahne, mit 15 ganzen und 15 Eyerdottern, thut obiges Gewürz und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu. Von dem Weißen der 15 zurückgelassenen Eyer, schlägt man einen festen Schnee und giebt nach und nach das Mehl, den Schnee und den Rahm hinein. Unter dieser Zeit hat ein anderer die eiserne Form mit Speck bestrichen, mit Papier und Bindfaden bewickelt und an beiden Enden fest mit einem kleinen Nagel geheftet; dann wird der Baum nach und nach unter dem nothwendigen Bestreichen mit Butter über dem Feuer gedreht, bis derselbe recht heiß ist, hernach wischt man den Baum rein ab, theilt die Stangen=Kuchen=Masse ungefähr in 4 oder 5 Theile und begießt, unter egalen Drehen, die Baumform continuirlich, bis die Teig=Masse den ganzen Baum bedeckt hat. Nach und nach drehet

man immer etwas stärker, damit der Kuchen anfängt, Zacken zu bekommen, wenn der 4. oder 5. Theil darauf ist, nimmt man jedesmal die Pfanne unter den Kuchen weg, läßt den Spieß langsam drehen und giebt Acht, daß sowohl der erste Guß gehörig gar ist, als auch gute Couleur bekommt. Alsdann giebt man in die Pfanne wieder einen Theil Masse, continuirt damit, bis alle Uebergüsse gerecht sind und der Kuchen ansehnliche große Zacken bekommt. Dann nimmt man von 1 paar Eyern das Weiße, und schlägt es zu einem halben Schaum. Von dem zurückgelassenen ½ Pfd. Zucker rührt man mit einem Pinsel eine Hand voll unter solchen schwachen Schnee, nimmt den Spieß mit dem Kuchen vom Feuer, legt das Vorder-Ende des Spießes auf einen Tisch und indem man den Spieß mit dem Kuchen herumdrehet, bepinselt man letztern nicht nur mit diesem versüßten Schnee, sondern bestreut auch denselben mit dem übriggebliebenen Zucker. Es versteht sich, daß man etwas unterhält, damit kein Zucker beim Bestreuen verlohren geht; dann legt man den Spieß wieder ans Feuer, und drehet den Stangen-Kuchen langsam, bis derselbe hinlängliche Couleur hat; alsdann legt man den Spieß mit dem vordern Ende wieder auf den Tisch, schneidet den Bindfaden an dem obersten Ende des Baums ab, zieht den Bindfaden nach einer geraden Linie bis zur Hälfte heraus, und dann macht man es nach unten zu eben so. Alsdann giebt man mit der Spitze des Spießes einen gelinden Stoß gegen irgend einen harten Gegenstand, so wird der Baum-Kuchen leicht eine Hand breit vorrücken. Hernach zieht man den Bindfaden entweder nach einem Ende unten, oder aber gänzlich heraus, oder schneidet ihn auch an einer Seite ab, läßt den Spieß in einer schiefen Richtung halten, hebt den Baum-Kuchen vorsichtig vom Spieß und wenn das Papier heraus gezogen ist, läßt man ihn auf einer

Schüssel vorläufig kalt werden. Man pflegt denselben auf Servietten anzurichten und mit kleinem Backwerk zu garniren.

637. Baum=Torte.

Man läßt nach obigem Gewicht und Maaß 2 Pfd. Butter abklären, rührt solche zu Sahne mit 15 ganzen Eyern und 15 Eyerdottern, streut 3 Pfd. Mehl, von 15 Eyern den Schnee nach und nach, wie auch obige 2 Pfd. Zucker, nebst dem gemeldeten Gewürz, abgeriebene 2 Citronenschaalen, wer es will, auch $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gehackte Citronat, und zuletzt $\frac{1}{2}$ Kanne sauern oder süßen Rahm dazu; dann bestreicht man eine tiefe Torten=Pfanne mit Butter, belegt auch die Seiten der gedachten Torten=Pfanne damit, giebt einen Finger hoch von dem angerührten Teig hinein, läßt es in nicht zu heißen Ofen gar backen, giebt dann wieder eine eben solche Portion rohe Masse darauf und so fort, bis alles gehörig gebacken ist. Nur ist dieses zu bemerken, daß man bei dem zweiten oder noch öftern Aufgießen die Torten=Pfanne auf ein Blech mit Salz oder auch nur reinen Sand setzen muß, damit der Kuchen von unten nicht zu braun wird. Wenn eine solche Torte gar gebacken ist, stürzt man sie um, sondert das Papier davon, überzieht die Torte mit einer Glacé von $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, dem Weißen von 2 Eyern und dem Saft von einer halben Citrone, welches eine gute Stunde gerührt werden muß und belegt sie dann mit Citronat.

638. Wiener Torte von mürbem Teig.

Man braucht 1 Pfd. Butter, 12 ganze Eyer, 1 Pfd. Zucker und $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, die Butter wäscht man rein aus, rührt sie zu Sahne, thut nach und nach obige 12 Eyer hinein, etwas Citrone abgerieben, Zimmt und den Zucker dabei und gleich das Mehl darnach. Von diesem Teig streicht man runde Boden

in Teller-Größe, etwas größer oder kleiner, wie ein halber Finger dick auf Bogen Papier und bäckt solche einzeln gelinde gar. Zugleich besorgt man so viel Eingemachtes von Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren, auch Marmelade von Aepfeln und dergleichen, als man haben will und kann; es können auch nur Kirschen und Pflaumen allein sein. Wenn dieses Muß oder Marmelade schmackhaft mit Zucker, Wein und Gewürz gemacht ist, so bestreicht man damit die Boden eben so dick als die Torten-Masse ist, legt immer einen gebackenen Boden über den andern und continuirt damit bis alle Boden verbraucht sind; den obersten läßt man trocken, drückt sie allesammt feste zusammen und schneidet solche von oben nach unten glatt und eben; dann rührt man nach Proportion seiner Wiener Torte $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker mit dem Weißen von 2 Eyern und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone ungefähr 1 Stunde stark durch einander und glacirt die oberste Decke damit. Sollte die Glacé zu dick werden, so kann man noch etwas Eyerweiß hinein rühren, denn hierbei kömmt es nicht auf Zahl und Gewicht so genau an, sondern hängt nur vom Fleiß und Geschicklichkeit ab. Mit diesem Glacé bestreicht und überzieht man also den zusammen gelegten Wiener Kuchen, belegt ihn dann mit candirten Citronen- und Orangeschaalen, auch Citronat oder sonst noch mit trockenen Früchten und buntem Zucker und läßt den Kuchen dann noch im Ofen nur so lange stehen, bis die Glacé steif und hart wird, so ist die Wiener Torte fertig.

639. Wiener Torte von Butter-Teig.

Man rechnet auf 1 Pfd. Butter, $\frac{5}{4}$ Pfd. Mehl, 2 Eyerdotter und 3 Caffeetassen voll Wasser. In No. 238. ist schon bei der Pastete der Butter-Teig beschrieben, wir wollen selbigen nochmals hierher setzen. Die Butter wäscht oder knetet man mit reinen

Händen auf einem reinen nassen Backtisch mit kaltem Wasser, bis solche zähe wird und keine Körner mehr darin zu finden sind; dann läßt man sie im kalten Wasser hart werden. Kann man der Butter im Sommer mit einem Stück Eis zu Hülfe kommen, so thut man wohl, auch muß man das Mehl, nachdem es abgewogen und durchgesichtet ist, an einem kalten Ort, oder im Keller durchkühlen lassen. Wenn alle diese Vorkehrungen getroffen, schüttet man 1 Pfd. Mehl auf den Tisch, in dessen Mitte man obige 2 Eyerdottern und eben so viel von der gewaschenen Butter legt und mit zwei, höchstens drei Obertassen voll Wasser anrührt und erstlich mit einem Messer, dann mit beiden Händen den Teig eine Weile auf dem Tisch durcharbeitet; dann macht man alles von Händen und Tisch rein ab, bestreut einen trocknen Fleck mit Mehl und rollet darauf den Teig aus, legt die ausgewaschene Butter, welche man jetzt mit einer reinen Serviette abtrocknet in diesen Teig, schlägt die Ecken desselben über die Butter, rollt es 2mal aus und legt es eben so oft wieder zusammen; das 3te Mal, wenn solcher Teig bis eines Fingers dick ausgerollt ist, schneidet man runde Boden und bäckt sie auf Papier trocken ab. Ehe man solche aber in den Ofen schiebt, sticht man mit dem Messer hin und wieder kleine Schlitzen, sonst bläßt sich der Teig auf und die Boden werden zu uneben. Wenn auch bei dem Unterstreuen etwas mehr Mehl als das zurückgelassene $\frac{1}{4}$ Pfd. erforderlich wäre, so schadet es bei diesen Wiener Torten nicht. Nachdem werden die Boden mit Eingemachten oder was man sonst hat, inwendig, wie bei der vorigen Wiener Torte gesagt ist, angefüllt, mit Glacé bezogen ausgelegt, getrocknet und angerichtet. Auch garnirt man einen jeden Kuchen, womit man nur will.

640. Torte en Pousse d'Amour.

Man macht einen guten Butter-Teig, worin die Handgriffe und Bearbeitung zuvor gelehrt worden; von 1½ Pfd. Butter 2 Pfd. Mehl, 2 oder 3 Eyerdotter und 3 bis 4 Ober-Tassen voll Wasser, wenn der Teig 3 mal ausgerollt ist, schneidet man erstens einen Boden so groß als die Torte sein soll, und giebt den Teigboden hin und her Einschnitte, damit solcher beim Backen sich nicht zu hoch aufbläst; dann bandelirt man zweitens einen auf dies erstgedachte Untertheil von der nehmlichen Größe und versieht solche mit einem Rand; drittens stößt man alle kleine abgeputzte Stückchen zusammen, rollt den Teig wieder aus, schneidet 12 oder mehr Streifen oder Stützen 1 oder 2 Zoll breit und 5 bis 6 Zoll lang und bäckt alles trocken und gar. Auf den ersten Boden giebt man Eingemachtes von welcher Art man's hat, dann macht man von ½ Pfd. Zucker mit etwas Wasser gekocht einen Caramel, und wenn der Caramel bei der Probe, welche man mit einem hölzernen Speiler im Wasser macht, wie Glas zerspringt, ohne sich zu biegen, dann ist der Caramel gut; alsdann müssen durch vereinte Hülfe diese Stützen in Caramel getaucht und zwischen diesen beiden Böden angebracht werden, damit solche nicht einstürzen. Der obere Theil wird dann mit Zucker bestreut oder glacirt und übrigens bei Servirung die Torte noch mit andern Backwerk garnirt, oder man legt beide Untertheile zusammen, setzt die Stützen darauf und über letztere noch einen 2 Finger breiten Rand.

641. Patés d'Amour.

Vorhin gedachten Teig, wenn solcher ausgerollt ist, läßt man beinahe so dick als ein kleiner Finger, und sticht mit einem kleinen krausen Pasteten-Ausstecher, oder mit einer Form lauter Boden aus dem

Teig, so viel als es werden wollen. Hierauf nimmt man die Hälfte derselben und sticht aus deren Mitte mit einem noch kleinern Ausstecher, wieder ein rundes Stück heraus. Diese kleinen ausgestochenen Stückchen benutzt man wieder, indem man sie von neuem ausrollt und wieder, schon früher beschriebene Boden, daraus verfertigt. Nun bestreicht man alle diese Teigboden, Stück vor Stück mit geschlagenen Eyern und paßt allemal auf einen ganzen Boden einen durchgeschlagenen, bestreicht diese Pastetchen oben wieder und bäckt sie auf Papier gar; dann füllt man in das mittlere Loch Eingemachtes und bestreicht diese Patés d'Amour beim Anrichten mit Zucker.

642. Linzer-Torte.

Man braucht 1½ Pfd. Butter, 4 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. feingehackte Mandeln, 12 Stück Eyer und Eingemachtes. Die Butter wäscht man aus wie zur Torte oder zum Butter-Teig, die Mandeln, wenn sie abgebrühet sind, hackt man ganz fein, wie geriebene Semmel; dann schüttet man 3 Pfd. Mehl auf den Backtisch, das vierte Pfd. behält man aber in Reserve zum Unterstreuen, pflückt die Butter, welche man abtrocknen muß, in die Mitte des Mehls, thut die gehackten Mandeln und 1 Pfd. Zucker dazu, nebst den 12 Stück Eyern, und arbeitet eine Weile diesen Teig wie einen Wasserteig durch, macht alles von Tisch und Händen rein ab, und rollet nun mit Hülfe des zurückgelassenen 1 Pf. Mehls so viel Teig aus, als zum Untertheil oder Boden der Torte, sie sei lang oder rund, gehört, legt diesen Boden aufs Papier, Eingemachtes hineingestrichen und mit runden Teig-Streifen übers Kreuz gelegt oder geflochten. Anstatt des Randes belegt man es mit runden Riegeln, setzt aber rund herum einen zwei Finger hohen Papier-Rand, befestiget solchen mit etwas Wasserteig, damit der Rand der

Torte nicht abläuft, und bäckt sie bei gelinder Wärme gar. Zuletzt wenn solche Torte gar ist, schlägt man von 1 Eyerweiß einen halben Schaum, rührt einen Löffel Zucker darunter, bestreicht damit mit einem Pinsel die Torte, und läßt solche noch $\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen oberwärts trocknen, so ist selbige gut. Von dem zurückgebliebenen macht man kleine Bisquits oder Prezeln und garnirt die Torte damit.

643. Torte Croquante von Mandeln.

2 Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mandeln, 24 Eyerdotter, 1 Pfd. Mehl sind dazu erforderlich; die abgebrühten und abgetrockneten Mandeln, stößt oder reibt man mit Eyerdottern so fein wie einen Teig, damit die 24 Eyerdotter dazu kommen; dann thut man die geriebenen Mandeln nebst dem Zucker in ein Casserol, welches wenig verzinnt sein darf, und rührt solche Masse wie ein zum Farce bestimmtes Semmel-Rühr-Ey ab, damit die Eyer gar werden, schüttet es alles heraus auf einen Backtisch, und wenn es abgekühlt ist, bestreut man es mit Mehl und rollt es mit Hülfe des 1 Pfd. Mehls wie $\frac{1}{2}$ Finger dick aus. Hierauf sticht man mit einem Ausstecher, welche Facon man haben will, und bäckt die Spähne gelinde gar. Man kann auch große umgekehrte Formen, welche aber bestrichen sein müssen, mit diesem Teig überziehen, oder auch papierne Models ausschneiden, überziehen und gelinde backen. Dies Backwerk conservirt sich sehr lange.

644. Mandel-Berg.

Man braucht 1 Pfd. Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und von 5 bis 6 Eyern das Weiße. Man stößet die abgeschälten, und abgetrockneten Mandeln in einen Mörser oder Reibestein ganz fein mit Eyerweiß, rührt dann solche mit dem oben bestimmten Eyerweiß und Zucker noch eine gute Zeit gut durch, und

giebt abgeriebene Citrone und Zimmt dabei, bestreicht ein reines kupfernes oder Eisenblech mit Speck, und setzt die Masse in einzelnen Häufchen darauf. Diese aufgesetzten Häufchen drückt mit einem Messer auseinander in Größe eines länglichen Zwiebacks, und läßt diese gar backen, schneidet solche aber sobald sie aus den Ofen kommen herunter, und legt ein jedes auf dazu geschnittene Hölzer, damit sich die Mandel-Spähne etwas oval ziehen mögen. Wenn nun diese Spähne alle so weit fertig sind, macht man sich von einem mürben Teig einen Boden wie die Schüssel groß, auch 5 bis 6 lange Stützen, welche man mit Caramel wie eine Pyramide auf den gebackenen Teig-Boden aufstellt, dann setzt man die Mandel-Spähne ebenfalls, die ovalen Enden in Caramel getunkt eins aufs andere in die Höhe, um davon diesen Mandel-Berg zu formen. Hat man noch Caramel übrig, so taucht man die Spitzen von einem Bisquit-Quast darin und schwenkt damit den Zucker über den Berg wie feine Fäden.

645. Bisquit-Torte.

Ein Pfund feiner Zucker wird zugleich mit dem Gelben und Weißen von 20 Eyern in einem mit 2 Handgriffen versehnen großen Topf mit einem Schnee-Besen $1\frac{1}{2}$ Stunde immer nach der einen Seite geschlagen, jedoch so, daß beim Schlagen auch immer die Masse von unten in die Höhe schlägt, wenn es nun so dicklich wird, daß solches während des Abtriefens von dem Bisquit Quast sich aufthürmet, dann hält man eine auf Zucker abgeriebene Citrone wie auch den ausgedrückten Saft in Bereitschaft, schlägt nun solchen ein paarmal in der Masse durch, und giebt zugleich auch 1 Pfd. gutes feines Mehl, auch Puder oder Kraft-Mehl dazu, giebt die Masse sogleich in Formen, welche mit Papier, so mit kalter Butter bestrichen war, ausgesetzt, und

dann erst mit Butter ausgestrichen und mit Semmel ausgestreut sind, und läßt sie gleich, in nicht zu heißen Ofen 1 Stunde gar backen. Wenn man die Forme heraus nimmt stürzt man solche bald um, läßt aber das Papier an den Kuchen so lange fest sitzen bis der Kuchen kalt ist und man denselben anrichten will. Will man eine Bisquit-Mandel-Torte oder sonst einen Form-Kuchen glaciren, so weiß man ja die Glacé zu machen, welche bei der Wiener Torte beschrieben stehet und welche für alle Zucker Glacé zu Kuchen immer egal bleibt, nehmlich Zucker, ein wenig Eyerweiß und Citronen-Saft.

646. Bisquit anderer Art.

Man braucht 1 Pfd. feinen Zucker, 18 Eyer, ½ Pfd. Mehl. In einem Casserole oder tiefen Napf, schlägt man das Gelbe von obigen 18 Eyern nebst dem 1 Pfd. Zucker, und rühret es mit einem hölzernen Löffel 1 kleine Stunde, und thut dabei etwas Cardamommen, Muskate, Zimmt und abgeriebene Citronenschaale. Unter solcher Zeit setzt man die Formen mit bestrichenen Butterpapier aus, bestreicht sie dann und streut sie mit geriebener Semmel aus, so wie man bei allem Backwerk in flachen blechernen Formen zu thun pflegt; dann schlägt man von den 18 Eyern das Weiße zu einem festen Schnee in einen Topf oder Kessel, giebt den in dem Casserole gerührten Zucker und das Gelbe von Eyern dazu, und schlägt es zusammen ¼ Stunde, auch allenfalls auf Kohlen, thut dann das Mehl dazu, und wenn es damit durchgeschlagen, muß man jedes Bisquit sogleich in Formen geben und backen lassen, sonst möchte sich das Mehl niederlassen, wovon es die sogenannten Schuhsohlen erhält.

647. Bisquit à l'Orange.

Man kann von erstgedachten 2 Sorten Bisquit

sich eine wählen, welche beide, wenn es recht befolgt wird, gut gerathen müssen. Im Fall man letzteres wählt, so rührt man unter den Zucker und die gelben Eyer von 3 abgeriebenen Orangen die Schaalen und von einer den Saft, schlägt das Weisse zu Schnee, das Mehl dabei, und bäckt es gleich in Formen aus.

648. Bisquit mit bittern Mandeln.

Ein Pfd. Zucker, 18 Eyer, ½ Pfd. Mehl und 2 Loth bittre Mandeln. Die 2 Loth bittre Mandeln brühet man ab, wenn sie getrocknet, so stößt man selbige ganz fein mit dem Weißen vom Ey, thut solches in einen Napf oder Schüssel, das 1 Pfund Zucker und das Gelbe von 18 Eyern dabei, und rührt solches 1 Stunde nebst abgeriebener Citronenschaale, Zimmt und Muskate durch; dann schlägt man das Weiße zu einem festen Schnee, giebt zuletzt das Mehl dabei und gleich in mit Papier ausgesetzten und bestrichenen Formen langsam gebacken, wenn sie gar und warm umgestürzt sind, läßt man das Papier, bis dieselben kalt sind, daran sitzen.

649. Mandel-Torte oder Mandel-Bisquit.

Ein Pfd. Mandeln, 20 Stück Eyer, 1 Pfd. Zucker und 4 Loth Mehl. Die Mandeln abgebrüht, getrocknet und im Mörser oder Reibestein mit 4 bis 6 ganzen Eyern fein gerieben; dann thut man die geriebenen Mandeln in ein großes Behältniß, etwas Zimmt und abgeriebene Citrone dabei, und von allen Eyern, die erst mit geriebenen sowohl, als zurückgebliebenen, in allem 20 Stück, das Gelbe zu den Mandeln, und dann 1 Pfd. Zucker und rührt es stark damit durch. Von dem Weißen aber läßt man von 4 Stück Eyer zurück, damit in allen 16 ganze Eyer und 4 Eyerdotter zu 1 Pfd. Mandeln und 1 Pfd. Zucker kommen. Das übrige Weiße schlägt man zu

Schnee, rührt die 4 Loth Mehl in die Mandeln, und den Schnee zuletzt dazu, giebt es gleich in mit Papier und Butter besorgte Formen und läßt es langsam, auch $\frac{1}{4}$ Stunde länger als die Bisquits backen. Wenn solche heraus kommen, läßt man das Papier, bis der Kuchen völlig kalt ist, daran sitzen und candirt es nach Gefallen.

650. Brod-Bisquit.

Man trocknet in dünne Scheiben geschnittenes, schwarzes grobes Brod in einem schwachgeheitzten Ofen, stößt solches fein und siebt es durch, damit man $\frac{1}{2}$ Pfd. trockenes Brod habe; dann rührt man 1 Pfd. feinen Zucker mit dem Gelben von 18 Eyern in einem Behälter, und giebt von 2 Citronen die abgeriebene Schaale, Cardamommen, Nelken, Zimmt und Muskate, zusammen $\frac{1}{4}$ Loth darunter. Das Weiße schlägt man zu einem festen Schnee, giebt das Angerichtete zu diesen Schnee oder den Schnee zum erstern, worin der größte Platz ist, und schlägt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde tüchtig; dann rührt oder reibt man mit Händen 4 Loth feines Mehl, unter das erstgedachte $\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebene Brod, streuet es unter die Masse, und giebt es in bestrichene und ausgesetzte Formen, läßt es langsam eine Stunde gar backen und macht es wie schon oft gesagt worden.

651. Brod-Torte mit bittern Mandeln.

Ein Pfd. Zucker, 20 Eyer, $\frac{1}{2}$ Pfd. Brod und $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bittere sind. Die Mandeln werden abgebrüht, getrocknet und mit 1 ganzen Ey gestoßen oder gerieben, in einem Casserole oder Napf mit den 1 Pfund Zucker und dem Gelben von den übrigen 19 Eyern gut gerührt. Nelken, Zimmt und von 2 Citronen die Schaale dabei gethan, das Weiße zu Schnee geschlagen, und dann beides beisammen noch $\frac{1}{4}$ Stunde gut geschla-

gen, zuletzt das ½ Pfd. getrocknete Brod unterlaufen gelassen, und wie zuvor gesagt, in Formen gar gebacken.

Brodkuchen mit Vanille schmeckt auch gut. Man schneidet die Vanille 1 Quentl. vor der Hand ganz fein, stößt solche hernach mit ein wenig Zucker fein und melirt sie unter das Brod, oder rührt sie auch mit dem Zucker und den Eyern gleich Anfangs durch. Will man die Quantität eines der vorbenannten Bisquits oder Kuchen, welche Art es sey, größer oder kleiner haben, so kann man sich die Hälfte vom Gewicht und Zahl zusetzen oder abnehmen, wie man will.

652. Amandes Croquantes oder Mandel-Schmorren.

Ein Pfund Butter, 1 Pfd. Mandeln, 8 ganze Eyer, 1 Pfd. Zucker, 2½ Pfd. Mehl; die Mandeln brühet man und trocknet sie rein ab, hackt sie auf einem reinen Tisch mit dem krummen Messer so fein wie geriebene Semmel; zu diesen gehackten Mandeln schüttet man auf eben denselben Tisch von obigem Mehl 2 Pfd., das 1 Pfd. Zucker und auch das 1 Pfd. Butter, welche aber ausgewaschen und abgetrocknet sein muß, von 2 oder 3 Citronen die Schaale, Zimmt und Nelken dazu, arbeitet nun diesen Teig unter einander, macht alles von den Händen und Tisch rein ab und zusammen, und läßt den Teig im Keller ein paar Stunden abkühlen, dann rollet man diesen Teig aus, bedient sich des zurückgelassenen ½ Pfd. Mehls zum Unterstreuen, rollt aber nur jedesmal den achten Theil aus, weil sich eine große Portion nicht mit den Händen gut handhaben läßt, sticht mit einem kleinen Ausstecher Figuren daran, und macht mit Formen oder dem Backrade Abzeichen darein, damit diese Kuchen unterschieden bleiben von der Torte Croquante No. 643. Von die-

sem Backwerk, wie auch von den nachstehenden 7 Sorten zusammengesetzt, bildet man eine Grotte.

653. Englische Zucker-Pretzeln.

Ein Pfund Zucker, das Gelbe von 12 Eyern, 1⅛ Pfd. Mehl, Muskate und Citronenschaale; den Zucker und das Mehl schüttet man auf einen reinen Backtisch, schlägt das Gelbe von 12 Eyern, Gewürz und Citrone dabei, und arbeitet den Teig ½ Stunde mit den Händen tüchtig durch, macht alles rein von Händen und Tisch ab, wickelt den Teig in eine Serviette und verwahrt solchen im Keller, bis man die Pretzeln machen will. Man kann dann solche groß oder klein machen, und giebt ihnen die Facon einer Pretzel oder hinlängliches Rund. Wenn sie als ordinaires Backwerk gelten sollen, können solche eine Hand breit groß seyn, sollen solche aber zur Garnitur bei einer Grotte ihren Dienst thun, so ist die Größe eines länglichen Augenbrillen-Glaßes groß genug. Ueberhaupt macht man von dieser Teigmasse alle nur gedenkliche Façons mit Hülfe der kleinen Ausstecher, und schneidet sich davon Nägel, welche mit Caramel in und an der Grotte befestigt werden, um anderes Backwerk daran zu hängen, und dergl. mehr.

654. a) Mandel-Häufchen auf Oblaten, weiß.

Ein Pfund Mandeln, 1 Pfd. Zucker, das Weiße von 4 Eyern, von ½ Citrone den Saft. Die Mandeln brühet und trocknet man rein ab, schneidet solche vor der Hand in egale Fillets, und läßt sie auf einem Blech in oder auf dem Ofen trocken werden wie Glaß. Unter dieser Zeit rührt man 1 Pfd. Zucker mit Eyerweiß eine Stunde lang zu Glacé, und giebt nach und nach von ½ Citrone auch wohl von einer ganzen den Saft dazu. Die Glacé muß

so steif seyn, daß der Rührlöffel darin aufrecht stehen bleibt, und muß in einem porzellainenem oder irdenem Geschirr gerührt werden, dann rührt man die trocknen Mandeln unter diese Glacé, setzt Häufchen wie ein Daumenglied oder Taubeney auf Oblaten, und setzt nur dann erst solche auf Blech im Ofen zum gar backen, wenn der Ofen schon seine Dienste gethan hat; denn wenn solche 4 bis 6 Stunden recht hart trocknen, desto besser werden sie dann.

b) Rothe Mandel = Häufchen.

Will man solche roth haben, so kocht man 1 Stück rothen Flor im Wasser, drückt den Saft rein aus, und läßt ihn gänzlich kurz einkochen und eintrocknen, damit auch nichts feuchtes im Casserol bleibt. Wenn man dann die Glacé fertig hat, rührt man solche zu der rothen Couleur, rührt die Mandeln dann ebenfalls darein, setzt sie wie die weißen auf Oblaten, und bäckt sie langsam.

c) Braune Mandel Häufchen.

Man macht wie die 1te und 2te auf jedes 1 Pfd. Mandeln, 1 Pfd. Zucker, nöthiges Eyerweiß und ein wenig Citronensaft, dann reibt man ein paar Loth Chocolade fein, rühret solche zuletzt zu der Glacé, rührt die getrockneten Mandeln darein, setzt solche, nicht größer wie Taubeneyer, auf Oblaten, und trocknet solche recht langsam.

d) Blaue Mandel = Häufchen.

Auf 1 Pfund Mandeln nimmt man 1 Pfund feinen Zucker, die Mandeln werden in egale Filets geschnitten und getrocknet, das 1 Pfd. Zucker, mit dem Weißen von 3 bis 4 Eyern nach und nach gerührt und etwas Citronensaft dazu; je besser es gerührt wird, desto besser und dicker wird die Glacé, und verträgt alsdann etwas Eyerweiß mehr. Zum Fär-

ben bedient man sich blauer Veilchen, welche getrocknet zu Pulver gerieben und darunter genommen werden, oder einen Theelöffel voll blauen Lackmuß; es schadet nichts. Die Mandeln werden unter die Glacé gerührt, nicht größer als Taubeneyer aufgesetzt, und wie die erstern langsam getrocknet. Alsdann kann man solche Häufchen noch lange aufbewahren; sie sind besonders gut zu einer Grotte.

655. Mandel=Kränze.

Es ist dieselbe Masse, wie zu den weißen Mandel=Häufchen; man kann ihnen auch solche Couleuren geben, wie vorher beschrieben. Man braucht 1 Pfd. Mandeln, 1 Pfd. Zucker, das Weiße von 3 bis 4 Eyern und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dann setzt man den Mandelteig wie Häufchen, etwas größer als die ersten, auf Oblaten, und drehet mit einem Finger ein Loch in die Mitte, welches man nach Gefallen immer erweitern kann, und trocknet sie ebenfalls.

656. Gewürz=Kuchen.

Ein Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 2 ganze Eyer und das Gelbe von 8 Eyern, Muskate, Nelken, Zimmt und Cardamommen zusammen $\frac{1}{2}$ Loth, von 2 Citronen die Schaale. In einem Napf oder jedem andern Gefäß, nur keinem verzinnten, denn das Zinn reibt sich ab durch das Rühren, thut man das 1 Pfd. Zucker nebst allem Gewürz, die 2 ganzen Eyer und von dem Gelben eins nach dem andern, bis alle 10 Stück Eyer darin sind, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang und schüttet das $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zugleich hinein. Alsdann wird der Teig auf einem reinen Backtisch, nach Art der englischen Pretzeln, mit den Händen ausgeknetet, in Stücken geschnitten, und auf Bleche, welche kalt mit einer Speckschwarte berieben gewesen,

bei mittelmäßiger Hitze langsam gar gebacken und warm abgeschnitten.

657. Zucker-Zwieback.

Ein halb Pfund Zucker, ½ Pfd. Mehl, 2 ganze Eyer und das Gelbe von 4 Eyern, abgeriebene Citrone und Zimmt, Zucker und Eyer werden in einer tiefen Schaale mit wenig Zimmt und Citronenschaale eine gute halbe Stunde gerührt, dann das Mehl dabei; wenn es mit einem hölzernen Löffel eben durch einander gerührt ist, so sticht man mit einem silbernen Mundlöffel kleine Klümpchen wie Taubeneyer ab, und setzt solche in einer angemessenen Entfernung, damit sie sich nicht berühren, auf ganze Bogen Papier, bestreut sie überall mit grob geriebenem Zucker, dann kann man diesen Bogen Papier mit den Zwiebacken an zwei Ecken anfassen, und den daneben gefallenen Zucker abschütteln, ohne etwas dabei zu fürchten; dann läßt man auf einem Blech die Zwieback langsam gar bachen, und schneidet sie vom Papier herunter, wenn sie etwas abgekühlt sind.

658. Marzipan oder Mandel-Nüsse.

Ein Pfund Mandeln, 1 Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Mehl; die abgeschälten und getrockneten Mandeln stößt oder reibt man mit ein wenig Wasser ganz fein, dann thut man sie mit ¾ Pfd. Zucker in einen kupfernen Kessel, und läßt auf egalem Kohlfeuer über einen Windofen oder Casserolloch die Feuchtigkeit unter stetem Rühren aus den Mandeln abrauchen; wenn dies geschehen, thut man alles aus dem Kessel heraus auf einen reinen Backtisch, melirt das zurückgelassene ¼ Pfd. Zucker und ¼ Pfd. Mehl unter einander, und bedient sich dessen zum Unterstreuen. Man rollt alsdann diesen Mandelteig, wie einen Pasteten-Wasserteig, so dünne aus, als nöthig ist, schneidet sich viereckigte Stücke aus, drückt diese in

kupfernen oder hölzernen Nußformen ab, und trocknet sie auf Papier und Blech in einem ganz schwachen Ofen. Wenn man dann Gebrauch davon machen will, so füllt man eingemachtes darein, setzt solche mit Caramel zusammen, garnirt damit Backwerk und Grotten, oder giebt auch Assietten damit zu Tische.

659. Caramel oder Gersten-Zucker.

Der Caramel hat weiter kein bestimmtes Maaß, man kann auf den Zucker viel auch wenig Wasser gießen, beides wird am Ende zurechtkommen. Man setzt 1 Pfd. Zucker in einer kupfernen Caramelpfanne mit so viel Wasser zum Feuer, daß der Zucker hinlänglich schmelzen kann, und schäumet solchen gut aus. Anfangs und während derselbe einkocht oder vielmehr das Wasser abraucht, kann man demselben viel Feuer anvertrauen, läßt sich aber der Caramel schon hören, so muß man mit einem nassen ausgedrückten Schwamme inwendig die Pfanne öfters aus- und abwischen, damit sich kein Brand ansetzt, wodurch der Caramel Schaden leidet. Hält man den Caramel für gut, so muß man denselben probiren, indem man einigemal einen Löffelstiel erst im Wasser naß macht, in den Caramel hineintunkt, und eben so geschwind in ein Gefäß mit Wasser, welches man die Zeit neben sich stehen gehabt, hineintaucht und es mit den Händen abmachet; bricht der Zucker kurz ab, wie Fensterglas, so ist derselbe gerecht, biegt er sich aber nach, so läßt man solchen so lange noch kochen, bis derselbe gedachte Probe aushält. Mit diesem Caramel setzt man alle künstlich gemachte Backwerke zusammen von No. 643. an. Von den Backereien von No. 652. bis 659. läßt sich die beste Grotte formiren, welche in No. 661. beschrieben werden soll.

660. Gelbe Wurzeln von Mandeln und Zucker.

Man reibt 5 Loth trockne Mandeln auf einem kleinen Muskat-Reibeisen, thut 7 Loth Zucker dazu, und rührt es mit 12 Eyerdottern in einem Casserole auf dem Feuer ab. Wenn diese gelbe Masse kalt ist, so drehet und formt man kleine Wurzeln davon, und trocknet solche, dann kocht man aparte etwas rothen Flor, drückt ihn aus, und läßt das rothe Wasser bis zum Saft kurz einkochen, melirt darein grob gestoßenen Zucker, und läßt solchen im Ofen trocken werden, wie groben Streuzucker. Hierin wendet man dann die erstgemachten Wurzeln, bevor sie ganz trocken sind, um, bestreut sie oben, wo das Kraut eigentlich sitzt, mit groben weißen Zucker oder Zuckerkant, und läßt sie dann vollends ganz hart werden. Die Rübchen braucht man zur Garnirung einer Grotte.

661. Grotte von Mandel-Häufchen mit Verzierungen.

Von ½ Pfd. Amande Croquantes No. 652. bildet man sich den Boden der Grotte auf einer Schüssel, und von 1 Pfd. Mehl und ½ Pfd. Zucker mit Eyerweiß angestoßen, baut man das Gestell dazu in die Höhe. Nun macht man 4 Couleuren Mandelhäufchen No. 654., ½ Pfd. englische Pretzeln, ½ Pfd. Mandelkränze, ½ Pfd. Gewürzkuchen, ½ Pfd. Zuckerzwieback, ½ Pfd. Marcipannüsse und Zucker-Wurzeln, und setzt dies alles mit 1 Pfd. Caramel um und auf dem Gerippe zusammen, macht auch Häckchen von Caramel und hängt Backwerk daran. Zur Unterlage kann man auch eine Wiener Torte oder Stangenkuchen nehmen, indem man das Gestell mit Caramel darauf befestigt. — Alle Backwerke von No. 652 — 661. lassen sich zur Grotte anwenden,

und mit Geschmack aufgeputzt, wird sie überall Beifall finden.

662. Torte von Butterteig mit frischen oder eingemachten Früchten.

Auf 1 Pfd. Butter rechnet man $\frac{5}{4}$ Pfd. Mehl, das Gelbe von 2 Eyern und 2 höchstens 3 Obertassen voll Wasser. Man stößt den Teig an, wie No. 238. schon gelehrt worden, und wenn der Teig zum drittenmale ausgerollt ist, macht man davon seine Torte, legt das Eingemachte hinein und bandelirt solche Torte, legt einen Rand oder Band von 2 Finger breit herum, bestreicht dieselbe mit Eyern und bäckt solche gar. Nimmt man aber frische Früchte, es seyen was für Früchte es wollen, so kocht man solche en Compôte mit Zucker, Wein und Wasser, läßt sie auf einem Sieb ablaufen, kocht die Sauce kurz ein, melirt die Früchte mit der eingekochten Liquide, und macht davon die Torten; die Tortelets auf dieselbe Weise. Zu den Tortelets bedient man sich blecherner Ausstecher, den untersten Boden bestreicht man, in den obersten sticht man in der Mitte mit einem kleinern Ausstecher eine Oeffnung, bandelirt sie mit 2 oder 3 geschnittenen Teigriemen, deckt sie mit dem Rand umher zu, bestreicht sie mit Eyern und bäckt sie gar.

663. Butter-Torte mit Mandel-Créme.

Wenn man einen fertigen Butter-Teig hat, so macht man die Torte, schneidet einen Boden aus und belegt solchen mit einem guten Rand, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. fein geriebene Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, und in allen 12 Eyer, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen, Zimmt und Citrone gehörig ab. Hierauf wird es in den Teig, es sei Torte oder Tortelets, eingefüllt, bandelirt und gar gebacken. Auch kann man die Mandeln à l' Orange geben, entweder 1 oder 2

frische Orangen abreiben und unter die Mandeln mischen, oder trockne candirte Orangen fein hacken und darunter nehmen.

664. Torte von Reiß und Rindermark.

Der Butter-Teig wird, wie 238. und schon öfters gesagt, verfertiget uud der Unterboden mit einem guten Rand versehen, ½ Pfd. Reiß wird blanchirt, dann mit einer Kanne Milch ausquellen gelassen, ¼ Pfd. Butter zu Sahne mit dem Gelben von 8 Eyern gerührt, ¼ Pfd. gehackter Nieren-Talg und ½ Pfd. Zucker, etwas Zimmt und Citronen-Schaale, das Weiße zu Schnee geschlagen, alles unter einander gerührt, in den Teig gegeben, bandelirt, bestrichen und gar gebacken.

665. Crême Torte oder Tortelets.

Den Butter-Teig macht man, wie auch die Torte oder Tortelets so weit fertig, bis der Crême eingefüllt wird, welchen man bereitet, wie nachstehet. Man läßt 1 Kanne Rahm und ½ Pfd. Zucker aufkochen, schlägt von 8 Eyern das Weiße zu Schnee und kocht den Schnee in gedachten Rahm, ziehet ihn auf ein Sieb, damit er ablaufe, und wenn der Schnee aller gekocht ist, so läßt man den Rahm ganz kurz einkochen, bis auf etwa einen Tassen-Kopf voll, ½ Pfd. Mandeln reibt man dann ganz fein, giebt ¼ Pfd. Butter darunter, den auf dem Haarsieb befindlichen Schnee, wie auch das Gelbe von 8 Stück Eyern, den eingekochten Rahm nebst Zimmt und Citronen-Schaale dazu, und wenn alles beisammen ist, thut man es in die Torte oder Tortelets und bäckt sie gar, bandelirt wird selbige nicht.

666. Torte à la Crême d' Orange.

Man macht den Butter-Teig und Torte fertig, wie No. 238. und öfters gesagt ist. Unter dieser

Zeit macht man den Crême, und richtet sich immer nach dem, was man benöthigt ist. Alle vorherbeschriebene Torten sind immer auf 1 Pfd. Butter berechnet, soll also ein dergleichen Kuchen größer eingerichtet werden, muß man von allen so wohl von der Torte als auch von dem einzufüllenden nur ein Viertel oder halb so viel mehr nehmen; dann läßt man $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zusammen in einem Casserole aufkochen, schüttet auf einmal $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl hinein, und rührt es etliche Minuten durch einander, so wird es wie ein abgebrannter Sprütz-Teig werden. Diesen Teig läßt man etwas abkühlen, gießt nach und nach ein paar Thee-Tassen voll Milch dazu, und rührt den Teig damit glatt, schlägt das Gelbe von 8 Eyern hinzu und das Weiße zu einem guten Schnee dabei. Diese Crême-Masse läßt sich auf vielerley Weise verändern, wodurch sodann eine solche Torte à la Crême allemal einen andern Namen erhält. Da die jetzige à l' orange seyn soll, so reibt man 2 Orangen ab, und nimmt auch den Saft mit dazu. Zu einer andern nimmt man Orangen-Blüthe, zur dritten Citronat, zur vierten bittre Mandeln 2 Loth, zur fünften von eingemachten Früchten aller Art und s. w. Der Crême ist immer das Fundament, die benannten Ingredienzien geben der Torte nur die Benennung.

667. Torte à la Crême von Chocolade.

Man macht es genau nach der obersten Beschreibung mit dem Crême, reibt $\frac{1}{4}$ Pfd. Chocolade fein auf dem Reibeisen, und rührt solche unter den Crême, gestoßenen Zimmt, und abgeriebene Citrone kann man unter allen Crême nehmen.

668. Marks-Torte à la Crême.

Die Torte so wohl als der Crême wird nach obiger Beschreibung No. 666. fertig gemacht. Zu-

letzt hackt man ¼ Pfd. Rindermark so fein wie geriebene Semmel, rührt es unter den Crême, giebt es in die Torte und bäckt solche gar. Hat man noch Teig übrig, so kann man bei obigen Dreien die mit einem Backrade gemachten Bänder bandeliren.

669. Pfannkuchen oder Kräpfchen mit Eingemachten.

Die eingemachten Früchte muß man vorhero fertig haben. Alsdann macht man einen guten Hefen-Teig wie bei den Dampf-Nudeln No. 437. Man bestimmt dazu 2 Pfd. Mehl, schüttet diese in ein Casserole, schlägt 2 ganze und das Gelbe von 6 Eyern dazu, 4 Loth Zucker, abgeriebene Citrone, Zimmt und Muskate ½ Pfd., abgeklärte Butter, 2 oder 3 Löffel gute Hefen und ½ Kanne lau warme Milch, schlägt mit einem Holz-Löffel diesen Teig eine gute ½ Stunde tüchtig durch, macht dann den Teig von dem Rand des Casseroles und Löffels mit Hülfe etwas Mehls ab, deckt den Teig zu, und läßt ihn in dem Casserole an einem warmen Ort aufgehen. Wenn solches geschehen, schüttet man den Teig auf einen reinen Backtisch, und rollet solchen mit Hülfe frischen Mehls, jedoch nicht zu dünne aus, giebt von dem Eingemachten einen halben Löffel voll hinein, das heißt, neben einander, schlägt den Teig darüber, und drückt mit den Fingern den Teig um das Eingelegte herum fest an einander, schneidet mit dem Backrade die Kräpfchen ab, legt solche auf eine mit Mehl bestreute Serviette, und läßt sie wieder aufgehen; dann bäckt man die Pfannen-Kuchen in heißer abgeklärter Butter oder Schmalz aus, wobei man aber während des Backens das Casserole fleißig schütteln muß, damit sie auf beiden Seiten zugleich backen; dann legt man solche auf Papier, und beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker. Diese Kräpfchen macht man mit

allen möglichen Früchten. Das fest zusammen drükken ist hier das Nothwendigste, sonst kocht das Eingemachte aus und verdirbt die Backbutter.

670. Wiener Kräpfeln.

Man schüttet auf einen Backtisch 2 Pfd. Mehl, das Gelbe von 8 Eyern, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 2 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Muskate, stößt diesen Teig mit $\frac{1}{4}$ Kanne Milch an, und arbeitet denselben mit den Händen gut durch, wie einen Butterteig; dann macht man alles von Händen und Tisch rein zusammen, streut Mehl unten und oben, schlägt ihn 3 mal zusammen wie einen Torten-Teig und rollt ihn eines halben Fingers dick aus. Hierzu muß man ein blechernes Modell haben 6 Zoll hoch, unten 2 Zoll und oben $2\frac{1}{2}$ Zoll weit, oben ist ein eiserner Stiel 1 Fuß lang daran befestigt, an welchem dicht an der Form oben ein langes Band angebunden ist. Man schneidet sodann den Teig in Stücken und wickelt um das Modell den Teig herum, bewickelt denselben mit dem an dem Modell befindlichen Bande 3 bis 4 mal und bedient sich zum Ausbacken eines ordinairen Topfs, welcher nur halb voll heißer Backbutter seyn darf, und bäckt so eines nach dem andern darin gar. Wenn der Teig erst hart gebacken ist, kann man das Band loswickeln und die Kräpfeln vollends gar backen. Wenn das Modell, wie wohl zu verstehen ist, wie ein Trichter inwendig hohl, und erst einmal heiß geworden ist, so geht es geschwinde mit dem Ausbacken. Man legt solche dann auf Papier, und beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

671. Bayreuther Kräpfeln.

Unter den oben beschriebenen Teig arbeitet man $\frac{1}{2}$ Pfd. ganz fein geriebene Mandeln, worunter 2 Loth bittre seyn können, schneidet den Teig in eben

solche Stücken, wickelt sie um das Modell und bäcke sie im Topf mit Butter oder Schmalz gar. Beim Anrichten werden sie gut mit Zucker und Zimmt bestreut.

672. Florentiner Tortelets à l' Orange.

Im Winter macht man den Teig von Butter-Teig, wie die Patés d'amour No. 641. jedoch den Teig ganz dünne ausgerollt, weil die Masse feucht ist, die darin gebacken wird. Ist es aber in heißen Tagen, so macht man einen mürben Teig, wie No. 225. bei den Grisetten beschrieben ist, und ist es besser, daß man solche in blecherne Formen oder Pfännchen rangirt. Zu dem Florentiner Teig nimmt man dickgewordene Milch, und schüttet solche auf eine, auf den 4 Füßen eines Schemels gebundene Serviette. Wenn dann die dicke Milch rein abgelaufen ist, rührt man nach Proportion des Quantums, z. B. zu einer $\frac{1}{2}$ Kanne dicken Milch $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne mit dem Gelben von 6 Eyern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. candirte Orangeschaalen fein gehackt; nimmt man frische Orangen, so muß man 4 Loth Zucker mehr in die Masse nehmen, etwas Zimmt und Muskate, giebt Alles zusammen, zuletzt das Weiße zu Schnee, und nur davon die Hälfte in die Masse, füllt es dann in die Pfännchen, solche mögen nun von Butter- oder mürben Teig seyn, und läßt es langsam gar backen. Die Florentiner macht man zur Veränderung auch ein anderes mal mit Korinthen, das drittemal mit Pistatien, das viertemal mit bittern Mandeln oder bittern Macronen u. s. w.

673. Sister-Kuchen oder Kugellopf.

Ein Pfd. Butter abgeklärt, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 20 Stück Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Die abgeklärte Butter rührt man zu Sahne, und schlägt nach und nach 20 Stück ganze Eyer darein, zuletzt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, etwas Muskaten-Nuß

und Zimmt, wie auch 3 gute Löffel voll Hefen, rühret den Teig noch eine halbe Stunde tüchtig um, setzet die Formen mit gut mit Butter bestrichenen Papier aus, auch mit Semmel ausgestreut an einem warmen Ort aufgehen lassen und in mittelmäßig heißen Ofen gar gebacken.

674. Sister-Kuchen mit Mandeln.

Wenn, wie zuvor gesagt, 1 Pfund abgeklärte Butter mit 20 Eyern zu Sahne gerührt ist, so reibt man ½ Pfd. Mandeln, worunter 2 Loth bittere seyn können, ganz fein, thut sie unter die zu Sahne gerührten Eyer, dann Zucker, Mehl, Hefen und Gewürz dabei, läßt es wie oben gesagt, in gut bestrichenen und ausgesetzten Formen gehen und dann 1 Stunde gar gebacken. Zur Veränderung wäscht man ¼ oder ½ Pfd. Korinthen aus, und wenn solche abgetrocknet sind, rührt man sie mit in die Kuchen-Masse und läßt es, wie vorhin gesagt, in Formen raschen und backen.

675. Napf-Kuchen.

Man braucht dazu 1 Pfd. Butter, ½ Kanne Milch, 12 Eyer, ⅜ Pfd. Zucker, 3 Pfd. Mehl, etwas Gewürz und etwas Hefen. Hiervon hebt man sich ½ Pfd. Mehl zum Aufmachen und Unterstreuen auf. Die übrigen 2½ Pfd. schüttet man in ein Casserol, schlägt die 12 Stück Eyer darzu, giebt den Zucker, die Hefen, Muskate, Zimmt und Nelken dabei, und rührt es mit der Milch an. Unterdessen läßt man die Butter klar kochen und abkühlen. Wenn der Teig tüchtig geschlagen ist, daß selbiger schon anfängt sich zu erheben, gießt man die Butter darzu, jedoch nur nicht heiß, und arbeitet den Teig so lange tüchtig durch, bis die Butter ganz verschwunden ist. Wer da will, kann ½ Pfd. Mandeln und Rosinen auch darunter nehmen. Das

Casserol mit dem Teig läßt man zugedeckt an einem warmen Ort raschen, arbeitet ihn dann wiederum durch, und füllt den Teig in eine bestrichene Form, welche mit Semmel ausgestreut seyn kann. Diese macht man halb voll, und läßt sie raschen, bis die Form meist voll ist; dann 1½ Stunde gar backen gelassen.

676. Butter-Flechten.

Nach obigem Ansatz stößt man 1 Portion Teig an, und läßt ihn in dem Casserol aufraschen; dann schlägt man denselben auf den Backtisch, wälgert mit den Händen ein Stück von gedachtem Teig lang aus, und schneidet Stücken in Größe einer welschen Nuß groß. Solcher 3 Stücken wälgert man eine Spanne lang und eines Fingers dick, flechtet immer aus 3 Strängen solches Teiges eine Flechte, rangirt diese Flechten neben einander auf ein reines Blech, läßt sie aufgehen oder raschen, und bestreicht solche, ehe sie in den Ofen zum Backen geschoben werden, mit Ey und geschmolzener Butter; wenn sie gar sind, werden sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann auch Korinthen und fein geschnittenen Citronat mit darein nehmen.

677. Butter-Pretzeln.

Dies ist eben derselbe Teig von 3 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, 12 Eyern, ¼ Pfd. Zucker, ½ Kanne Milch, Berme oder Hefen, Muskate, Zimmt, Citronat und Citronenschaale. Wenn der Teig erstlich in dem Casserole gerascht hat, so wird er dann auf dem Tisch aufgewirkt und Pretzeln davon gemacht, die obere Seite von den Pretzeln auf einen Bogen Papier in groben Zucker gedrückt, und dann aufs Blech gelegt, damit die bezuckerte Seite oben kömmt, raschen gelassen und gar gebacken in Zeit von ½ Stunde.

678. Englische Pretzeln.

Man braucht 1 Pfd. Butter, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Gewürz und $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm. Die Butter wäscht man rein aus, und läßt solche mit $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker eine Weile kochen, damit sich der Rahm in etwas verringere und die wässerigen Theile verfliegen. Wenn es etwas abgekühlt ist, so schüttet man 2 Pfd. Mehl hinzu, arbeitet es durch, giebt zugleich auch 3 gute Löffel voll Hefen oder Berme, $\frac{1}{2}$ Muskaten-Nuß daran und arbeitet es so lange, bis nichts mehr an dem Casserole sitzen bleibt; dann macht man es auf einen reinen Backtisch, wälgert es länglich aus und von einem Stück gleich einer großen welschen Nuß macht man lange Striemen, schlägt beide Enden, das eine nach links, das andere nach rechts der Mitte zu, und formirt eine wie bei dem Geschirr längliche ovale Schnalle, durch Hülfe des zurückgelassenen $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, rangirt sie dann auf Bleche, läßt sie raschen, bestreicht sie ganz dünn mit zerschlagenen Eyern und bäckt sie dann gar.

679. Salilame oder spanischer Kuchen.

Man braucht dazu $2\frac{1}{2}$ Pfd. recht feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm, 2 Eyer, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, Muskate und etwas Hefen.

Man schüttet 2 Pfund Mehl auf einen reinen Backtisch, in dessen Mitte man 4 Loth Zucker, 2 Eyer, Muskate und 3 Löffel voll gute Hefen thut, und mit $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm auf dem Tisch mit den Händen anklopft, bis solcher recht locker und zart wird; dann macht man alles von Händen und Tisch mit Hülfe des $\frac{1}{2}$ Pfd. zurückgelassenen Mehls zusammen ab, würkt es auf, legt es mit einer Serviette in ein Casserol und läßt es raschen. Wenn solches geschehen ist, würkt man es wiederum auf,

und macht einen flachen, nur 2 Finger hohen Kuchen davon, lang oder rund, wie man solchen serviren will, läßt denselben wieder aufraschen und bäckt ihn gar. Sodann raspelt man solchen Kuchen völlig ab, sondert mit einem langen und scharfen Messer das Obertheil davon ab; ½ Pfund Butter, welche ganz frisch seyn muß, streicht man nun auf beide Seiten des Kuchens, deckt solchen wieder zusammen und setzt diesen nun fertigen spanischen Kuchen wiederum in einen temperirten Ofen, damit die eingestrichene Butter völlig durchziehe, und dann wird derselbe ohne alles weitere Hinzuthun angerichtet.

680. Ausgebackene Zucker-Rosen oder Zimmt-Rosen.

Ein halb Pfund Butter, 2 Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Zucker, 8 Eyerdotter, ein wenig Zimmt und Citrone stößt man mit den Händen und mit etwas Milch zu einem mürben Teig an, macht alles von Händen und Tisch rein ab, und rollt diesen Teig ganz dünne aus, sticht mit einem blechernen krausen Ausstecher diesen Teig aus, jedoch mit viererlei Modellen, wovon eines immer dem andern an Größe folgt; dann macht man einen Finger mit Eyerdotter ein wenig naß, berührt die Mitte des größten Teig-Bodens, legt ein trockenes, welches etwas kleiner ist, darauf und drückt es feste an das unterste an, benetzt das zweite wieder mit Ey, und so continuirt man, bis 4 oder 5 Stück über einander liegen; dann kann man diesen zusammengelegten Blättern noch einen guten Druck geben, und solche in einem Casserol mit heißer abgeklärter Butter, unter stetem Schütteln ausbacken. Beim Anrichten werden sie gut mit Zimmt und Zucker bestreut.

NB. 1½ Pfd. Mehl wird zum Teig und ¼ Pfd. Mehl zum Nachstreuen gerechnet.

681. Waffeln.

Ein Pfund Butter abgeklärt wird mit 18 Eyerdottern zu Sahne gerührt, 1 Muskaten-Nuß und eben so viel Zucker, mehr aber nicht, 1¼ Pfd. Mehl, das Weiße zu Schnee, 3 gute Löffel voll Hefen und zuletzt ¾ Kanne guter Rahm dabei gethan, alles gut durch einander gerührt, und wenn solcher Teig an einem warmen Ort 2 Stunden gestanden hat, und zuweilen eben durch einander gerührt ist, mag man ihn im heißgemachten Waffel-Eisen, welches anfangs mit Speck bestrichen sein muß, ausbacken, mit Zucker und Zimmt bestreuen und warm speisen lassen.

682. Waffeln anderer Art.

Man kläre mehr als 1 Pfd. Butter ab, und messe dann folgende Quantitäten ab. Ein Bierglas voll abgeklärte Butter, 1 Bierglas voll ausgeschlagene Eyer, 1 Bierglas voll Rahm und 1 Glas voll eingedrückten Mehl, alles dieses schütte man in einen Topf, rühre es gut durch einander, damit es nicht klümpericht werde, gebe 1 Muskaten-Nuß, eben so groß fein gestoßenen Zucker und 3 gute Löffel voll Hefen dazu, lasse den Topf zugedeckt an einem warmen Ort, oder auch im warmen Bette stehen, und wenn man auch die Waffeln des Morgens einrühre und Abends erst aufbäckt, so ist es sehr gut, wenn solche recht langsam aufraschen; dann wird der Teig wie zuvor in mit Speck bestrichenen heißen Eisen gebacken und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut.

683. Sprütz-Gebackenes.

Man läßt ¾ Kanne Milch, ¼ Pfd. Butter und 1 Loth Zucker in einem Casserol aufkochen, schüttet mit einemmale 2 Pfd. Mehl darein, rührt es sowohl vom Boden als auch von den Seiten des Cassserols mit einem guten Holzlöffel ab, und continuirt

damit auf egalem gelinden Feuer eine ganze Weile. Sollte der Teig nicht recht steif sein, so schlägt man den Teig heraus aus dem Casserol, bestreut dessen Boden mit noch etwas Mehl, thut den Teig wieder hinein und aufs Feuer; dann läßt man den Teig etwas abkühlen und verarbeitet dann mit den Händen nach und nach 14 ganze Eyer und 6 Eyerdottern darein. Auch kann solcher Teig in einem Mörser oder Reibstein gerieben werden; dann thut man etwas davon in eine Sprütze mit einem Stern, sprützt ihn durch und bäckt nicht zuviel auf einmal in heißer Butter aus, sondern läßt sich Zeit, schüttelt aber das Casserol, damit der Teig allenthalben zugleich bäckt. Das Schütteln des Casserols bewirkt auch, daß das Backwerk kein Fett an sich zieht. Wenn der Fall sich einstellt, daß ein solches Backfett oder Backbutter in die Höhe steigt, so muß man es nur dreist dem Feuer anvertrauen, dabei mit dem Schaumlöffel auf der obern Fläche das Casserol rühren, so läßt solches Steigen nach. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimmt über das Gebäck.

684. Sprütz-Gebackenes auf eine andre Art.

Ein Pfund ausgewaschene Butter setzt man in einem Casserol mit ¾ Kanne Milch, etwas abgeriebener Citronenschaale und so viel Zucker als ein Tauben-Ey oder Muskaten-Nuß groß aufs Feuer, läßt es aufkochen und schüttet 1 Pfd. Mehl darein, rührt es auf dem Feuer etwa 5 Minuten lang und läßt es abkühlen. Sodann schlägt man nach und nach 16 ganze Eyer hinein, und rührt solche noch immer mit demselben Löffel, bis die 16 Eyer alle hinein sind, alsdann füllt man diesen Teig in eine mit einem Stern versehene Sprütze, sprützet den Teig auf ein ganz trockenes Blech und bäckt ihn im nicht zu heißen Ofen. Man kann dies Sprütz-Gebackene auch auf nachstehende Art glaciren: Wenn der Teig auf-

gesprützt ist, mehrentheils in runder Facon, so bestreut oder bewirft man mit grob geriebenem Zucker den gesprützten Teig und klopft mit einer Mörserkeule oder Sprützenholz auf den Boden des Blechs, so wird von der Erschütterung der daneben gefallene Zucker in die Höhe springen und auf den Teig fallen, und wenn mit diesem Verfahren eine kurze Zeit continuirt wird, so wird nicht ein Körnchen verloren gehen. Wenn dieser Teig dann gebacken ist, so siehet er aus, wie mit Zucker candirt, und sobald es mit dem Blech aus dem Ofen kömmt, muß man es gleich abschneiden.

685. Petit choux mit Sahne oder Rahm-Schnee gefüllt.

Ein halb Pfund Butter und 1 Pfund Wasser läßt man aufkochen, und schüttet ½ Pfd. Mehl darein, brennt es, wie den obigen Teig ab, und wenn es abgekühlt ist, schlägt man das Gelbe von 8 Eyern darein, abgeriebene Citronenschaale und Muskate, das Weiße zu Schnee geschlagen und alles unter die Masse gerührt; dann wird es auf ein trocknes Blech, so groß wie Taubeneyer, aufgesetzt und gleich gebacken, jedoch gelinde; wenn solche Petit choux gar sind, schneidet man sie oben auf, und füllet einen geschlagenen Schnee-Rahm darein. Man schlägt ½ Kanne Rahm recht tüchtig, füllt solchen auf ein Sieb, dann wird derselbe versüßt, und in die Petit choux beim Anrichten gefüllt. Man kann auch unter den Schnee Erdbeeren oder eingemachte Früchte nehmen.

686. Gebackne Tarrons.

Ein Pfund Butter, 1 Pfd. Mehl, 16 Eyer, ¾ Pfd. Zucker und ½ Kanne Milch. Die ausgewaschene Butter läßt man mit der ½ Kanne Milch aufkochen, giebt zugleich etwas ausgewaschene Citrpnen-

schaale und wie ein Taubeney Zucker dabei, das 1 Pfd. Mehl darein, dann abgebrannt, und wenn es abgekühlt ist, nach und nach die 16 Eyer alle ganz darein; dann macht man diesen Teig in einer Sprütze, worin vorne, anstatt eines Sterns, ein Wurstrohr eingelegt ist, und sprützet den Teig egal in runde Ringeln heraus, bäckt sie gelinde gar, und giebt beim Anrichten den anfangs bemerkten Zucker darüber.

687. Pouplain.

Man läßt 1 Pfund ausgewaschene Butter, ¼ Kanne Milch, 2 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Muskate in einem Casserol aufkochen, und brennt darin 1 Pfund Mehl ab. Wenn es aber abgekühlt ist, so schlägt man nach und nach 18 Eyer alle ganz hinein, und arbeitet es gut unter einander; dann setzt man ein Mittel-Casserole mit kalt bestrichenem Butterpapier aus, und thut den Teig hinein. Das Casserol braucht nur halb voll zu seyn. Man läßt solches Casserol wohl 2 Stunden in stärkerer Hitze, als bei den vorherbeschriebenen, backen; dann nimmt man das Casserol, schneidet auf den Rand desselben das herausgestiegene Backwerk ab, so daß es aber nicht zerbricht. Mit einem Löffel holet man den weichen Teig, welcher sich in der Mitte befindet, heraus, und dann erst stürzt man sich den hohlen Kuchen auf die Hand, bestreicht beide Theile hinlänglich mit Himbeeren-Gellé, bepudert es stark mit Zucker, und läßt beide Theile im Ofen noch nachtrocknen; den herausgenommenen ähnlichen Teig reibt man in einem Reibestein oder Mörser, schlägt noch das Gelbe von 4 Eyern, das Weiße zu Schnee dazu, und setzt es aufs Blech wie Petit choux, so hat man davon eine Garnitur zu den ersten Pouplain. Beim Anrichten setzt man die beiden hohlen Theile auf einander, und garnirt sie mit den kleinern.

688. Schnee-Bälle mit Mandeln.

Man brennt einen Sprütz-Teig ab von $\frac{3}{4}$ Kannen Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Loth Zucker; wenn solches kocht, so brennt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl mit einmal darin ab, und wenn es noch mehr Mehl vertragen kann, so streuet man noch $\frac{1}{2}$ Pfd. nach, stößt dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, unter welchen 1 Loth bittere sein können mit 3 oder 4 ganzen Eyern recht fein, thut solche bei den abgebrannten Sprütz-Teig, schlägt noch 12 Stück ganze Eyer und 4 Eyerdotter nach und nach hinein, arbeitet es mit reinen Händen recht gut durch, sticht es mit einem Löffel in heiße Butter und läßt es unter beständigem Schütteln gar backen. Bis zum Anrichten muß man es auf Papier liegen lassen, dann gut mit Zucker bestreuen.

689. Sprütz-Gebackenes.

Man legt auf einen reinen Tisch $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, schlägt darein 6 ganze Eyer, 2 Loth Zucker, 4 Loth Butter, Muskatenblume, Citronenschale und rührt mit einem Messer diesen Teig eben so, als wollte man Nudel-Teig machen. Wenn solcher nicht zu feste ist, so rollt man ein Stück davon dünne aus, schneidet mit einem Backrade Flecken, dann in deren Mitte zwei Schlitzen, durch diese Schlitze sticht man jede Ecke des Teigs eins links, das andre rechts und so continuirt man mit dem Teig, bis solcher aller auf diese Art bestellt ist; dann bäckt man es in heißer Backbutter aus, jedoch nicht so viel mit einemmal. Man gießt auch einen Löffel voll Franzbrandtewein anfangs in den Teig; dies glaubt man, soll dem Fette widerstehen. Beim Ausbacken rollt, rüttelt und schüttelt man das Cässerol und bestreut das Gebäck beim Anrichten gut mit Zucker.

690. Ausgebackene Flieder-Blüthen.

Man macht eine gute weiße Bier-Claire nach No. 81. oder man thut in ein Casserol oder tiefen Napf 1 Pfund Mehl, schlägt in solches Mehl, 2 ganze Eyer und 4 Eyerdotter, ¼ Pfd. Zucker, 2 Löffel voll Hefen, Muskate und abgeriebene Citronen-Schaale, und rührt den Teig mit ohngefähr ¼ Kanne weißem Bier so dick an, daß es so eben aus dem Löffel sich gießt, stellt es an einen warmen Ort, und wenn es aufgehet, schüttelt man den Staub von den Flieder-Blüthen ab, tunkt solche bis an den Stiel in solche Claire, und bäckt sie in heißer Butter aus. Beim Anrichten gut mit Zucker und Zimmt bestreut.

691. Bignets-Bavous.

Zu diesem Backwerk hat man ein Eisen, welches 2 Finger hoch und in der Runde eines ordinären Bierglases ist. Es ist ein krauses Modell von Eisen, und an einen eisernen Stiel mit Handgriffen angeschraubt. Man macht dieses Bignet-Bavous-Eisen in der heißen Backbutter heiß, tunkt solches in die nachstehende Claire, so hängt sich gleich so viel als zu einem jeden Kuchen oder Benje gehört an das Eisen; dann hält man dasselbe mit der angesetzten Masse wieder in den heißen Schmalz oder Backbutter und läßt es backen. Man macht es vom Eisen mit einer Spicknadel oder Messer los, und continuirt damit, so daß man 6 bis 8 zugleich backen kann. Wenn sie Couleur haben, zieht man sie mit einem Schaumlöffel auf Papier, und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt. Zu dieser Claire nimmt man 1 Pfd. Mehl, dies rührt man mit ¼ Kanne Milch glatt, thut von 2 abgeriebenen Citronen die Schaalen dabei und nicht mehr Zucker als ein Loth, Muskaten-Blume und

Zimmt, dann 16 ganze Eyer und noch ¼ Kanne Milch, also in allen ½ Kanne Milch. Man rührt immer oder doch sehr oft den Teig und besonders wenn man ausbacken will, sonst setzt sich das Mehl zu Boden, und die Bignets werden ungleich.

692. Bignets von Aepfeln.

Die Claire rührt man nach der No. 81. oder nach der Beschreibung von No. 690. an. Unter der Zeit, daß die Claire aufgeht oder rascht, besorgt man die Aepfel, welche man mit einem Aepfelstecher oder Sprützenrohr oder auch schmalem Messer erstlich aushölet, hernach abschälet, in egale Scheiben schneidet und mit etwas feinem Zucker und Zimmt einmarinirt. Wenn nun die Claire gut gerascht, macht man die Ausbackbutter heiß und gießt davon einen Mundlöffel voll in die Claire, wendet die Aepfelscheiben darin um, legt solche mit einem hölzernen Speiler oder Spicknadel in das Back-Casserol, so viel neben einander liegen mögen, schüttelt das Casserol, damit das heiße Backfett unten und oben zugleich die Aepfelscheiben berührt, und wenn solche auf beiden Seiten egal gelbbraun gebacken sind, legt man dieselben auf Papier, bestreut sie mit Zucker und glacirt die Bignets mit einer glühenden Schaufel und läßt solche an einem warmen Ort bis zum Anrichten auf dem Blech und Papier stehen.

693. Bignets von Catharinen-Pflaumen.

Ohngefähr 1 Pfd. Catharinen oder andere ausgesuchte große Pflaumen wäscht man und kocht solche en Compôte mit etwas Zucker, Zimmt, Citronenschaale und 1 Glas Wein, jedoch ganz kurz von Sauce, bis solche weich sind, daß man die Steine heraus nehmen kann, welches man dann auch thut. Unter solcher Zeit hat man eine Claire, wie die obigen bei den Aepfeln angerührt. Wenn solche gut ist und

man ausbacken will, so steckt man anstatt des Pflaumen-Steins eine gebratene Mandel in jede Pflaume, ziehet mit einem Speiler solche Pflaumen durch die Claire und bäckt sie in heißer Butter aus.

694. Bignets in Oblaten von allen Sorten Früchten.

Man besorgt eine Claire, welche No. 690. schon beschrieben steht. Alsdann schneidet man die Oblaten-Bogen in egale Größe, damit immer 2 Stück gut auf einander passen. Hat man keine eingemachten Früchte und man nimmt frische, so kocht man selbige en Compôte mit Zucker, Citrone und Gewürz von ganz kurzer Sauce; im Fall die Art Früchte oder Obst viel Sauce geben, gießt man es auf ein Sieb, läßt die Sauce ablaufen und kocht selbige bis zum dicken Syrup oder Liquide ein und melirt dann wieder die Früchte damit, füllt von gedachten Früchten etwas zwischen zwei Blätter Oblate, tunkt die 4 äußern Kanten derselben einen Finger breit in die Claire, drückt die Kanten gut zusammen und bäckt solche in heißer Butter aus. Man kann solche Bignets glaciren oder auch beim Anrichten nur mit Zucker bestreuen.

695. Englische-Tortelets mit Eingemachtem.

Auf einen reinen Backtisch legt man 1½ Pf. feines Mehl, in dessen Mitte ½ Pfd. ausgewaschene Butter, ¼ Pfd. Zucker, 4 ganze Eyer, 2 Eyerdotter, Citrone abgerieben, Zimmt und Muskate; dann wird es mit 1 oder 2 Tassen-Köpfen voll Milch mit reinen Händen gut durchgearbeitet; dann macht man allen Teig von Tisch und Händen ab, auf einen trocknen Fleck zusammen, rollt solchen dünne aus, sticht mit einem Pastetchen-Ausstecher lauter Boden aus und bestreicht das Untertheil am Rande

ein wenig mit Eyern; dann wird Eingemachtes oder Früchte en Compôte was man nur dazu bestimmt hat, darein gefüllt, mit einem andern Deckel zugedeckt und fest am Rande zusammen gedrückt, von etlichen Eyerweiß ein halber Schnee geschlagen, damit die Tortelets völlig bestrichen, gut mit Zucker bestreut und alsdann ein reiner Pinsel ins Wasser getaucht, und alle mit Zucker und Schnee versehene Tortelets mit reinem Wasser besprützt und langsam gar gebacken.

696. a) Wiener-Callatschen.

Ein Pfund Butter, $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 10 Stück Eyer, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch und Hefen. Die 2 Pfd. Mehl schüttet man auf den Tisch, die Butter wird rein ausgewaschen und abgetrocknet, in das Mehl hinein gepflückt $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 6 ganze Eyer, 4 Eyerdotter, 3 bis 4 Löffel gute Hefen, Muskaten-Blumen und Zimmt, auch abgeriebene Citronen-Schaale und ein wenig Milch alles hinzugethan; dann arbeitet man diesen Teig mit beiden Händen eine halbe Stunde gut durch, alsdann von Tisch und Händen rein gemacht und zusammen auf einem reinen Ort vom Tisch ausgewälgert, Stücken als welsche Nüsse groß gemacht, mit den Händen rund gedrehet und aufs Blech gesetzt. Mit einem ganzen Ey, welches man in Mehl tunkt, drückt man jedes Häufchen flach und eine Ertiefung hinein und läßt es raschen. Von dem Zurückgelassenem von 4 Eyern schlägt man einen halben Schnee, und wenn die so genannten Callatschen gut aufgegangem sind, bestreicht man sie mit Schnee, bestreut sie gut mit Zucker, bespritzt solche mit einem in Wasser getauchten Pinsel, und läßt sie im Ofen gar backen. NB. Das zurückgelassene ein halb Pfd. Mehl rechnet man zum Aufmachen der Callatschen.

b) Hannöversche Callatschen.

Man nimmt dazu dieselbe Masse, nur mit der Veränderung, daß man oben in das eingedrückte Loch gehackte Mandeln und Corinthen legt, sie dann mit Schnee und Zucker bedeckt, mit Wasser bespritzt und gar bäckt.

c) Kümmel-Callatschen.

Auch dies ist dieselbe Masse. Wenn solche mit Schnee und Zucker bedeckt sind, bespritzt man sie mit Wasser und bestreut sie mit candirtem Kümmel.

d) Zimmt-Callatschen.

Auch diese sind wie No. 696. wenn solche mit Schnee bestrichen sind, melirt man mit dem Zucker viel Zimmt, damit sie beim Bestreuen ganz braun werden.

e) Orangen-Callatschen.

Die Masse wie die vorhergehenden. Wenn sie mit Schnee bestrichen, so hackt man Orangen-Schaale fein, bestreut sie damit und dick mit Zucker, besprützt sie mit Wasser und bäckt sie gar. NB. Wenn der Callatschen-Teig auf dem Tisch angestoßen wird, so muß er sehr zart durchgearbeitet werden. Auch kann man ihn erst in einem Casserole aufgehen lassen, und dann die Callatschen auf vorbeschriebene Art machen.

697. Aepfel-Kuchen à la Crême.

Ein Blech, welches auf 3 Seiten hohe Kanten hat, ist das beste hierzu. Man macht einen mürben Teig, wie zu den englischen Tortelets No. 695. und belegt den Boden des Blechs damit. Vorne auf der 4ten Seite setzt man einen Rand von Wasserteig vor, damit nichts ablaufen kann. Die Aepfel schneidet man erst in $\frac{1}{4}$tel, dann vor der Hand fein,

und marinirt sie mit Zucker, Zimmt und Citronen-Schaale ein; dann werden sie 2 Finger hoch auf den Teig rangirt. Auch kann man den Teig wie einen Hefenteig oder Dampf-Nudelteig No. 437. machen, aufrollen und davon den Kuchen machen. Der Crême wird also gemacht: Man passirt in ½ Pfund Butter ½ Pfd. Mehl, bis das Mehl kraus wird, gießt dann ½ Kanne Milch darauf und läßt es steif auskochen, thut ¼ Pfd. Zucker, Zimmt und Citronenschaale und von 12 Eyern das Gelbe dazu, rührt auch eine halbe Kanne guten dicken sauern Rahm, und zuletzt das Weiße zu Schnee geschlagen in den Crême, gießt es über die Aepfel und bäckt es in einem gut heißen Ofen. Wenn der Kuchen gar und kalt geworden, schneidet man denselben in Stücken, bestreut ihn mit Zucker und richtet ihn an. Man kann auch runde Kuchen, so auf der Schüssel servirt werden, auf diese Art mit einem Teigrand machen, um diesen Rand legt man ein mit Butter bestrichenes Papier, und hierum außerhalb wiederum einen Rand von Wasserteig, damit der Crême nicht abläuft und giebt sie ganz zur Tafel. Auch kann man zuletzt die Aepfel in den Crême schütten, es passiren und schwenken, alles mit einander in den Teigboden schütten und dann gar backen.

698. Kirsch-Kuchen à la Crême.

Man belegt ein mit hohen Kanten versehenes Blech mit mürbem Teig, oder auch mit einem guten ausgerollten Hefenteig, wie No. 675., macht einen Crême wie zu den Aepfelkuchen, die Steine aus den Kirschen bricht man mit einem hölzernen Speiler heraus, den ausgetröpfelten Saft giebt man unter den Crême, schüttet die Kirschen auf den Teig, den Crême darüber, und läßt ihn in einem gut heißen Ofen gar backen. Man kann auch Kuchen, wie sol-

che auf die Schüssel sich passen, allein backen und ganz serviren.

699. Pflaumen-Kuchen à la Crême.

Die Pflaumen können geschält werden, auch kann man sie mit den Schaalen nehmen, jedoch die Steine heraus schneiden, dicht neben einander auf den Teig, wie vorsteht, rangiren, und den Crême so wie bei den Aepfeln und Kirschen darüber gießen und gar backen.

700. Nürnberger Callatschen.

Ein Pfund Butter, 8 Eyer, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, Hefen, Muskate, abgeriebene Citrone. Man schüttet 2 Pfund Mehl auf einen reinen Backtisch, in dessen Mitte schlägt man 4 ganze und von 4 Eyern blos das Gelbe, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, das Gewürz und Citrone, 3 bis 4 Löffel voll gute Hefen, stößt den Teig wie einen Wasserteig zu Torte an, und arbeitet solchen tüchtig durch. Wenn alles vom Tisch und Händen auf einen reinen Fleck gebracht worden, rollt man den Teig aus, die Butter, welche man vorhero hat auswaschen lassen, trocknet man mit einer Serviette ab, legt dieselbe in den Teig, überschlägt mit den Teig-Ecken die Butter und rollet ihn aus, schlägt denselben wieder zusammen und continuirt damit 3 mal, wie bei einem Butterteig. Zum 3tenmal läßt man den Teig wie einen Finger dick, und sticht mit einem blechernen Pastetchen-Ausstecher kleine Kuchen aus, läßt solche auf einem Blech mit Mehl bestreut oder auf Papier gesetzt, raschen, dann mit Schnee bestrichen, gut mit Zucker bestreut, mit einem Pinsel mit Wasser besprützt und gar gebacken. Auf diesem Teig kann man auch candirten Kümmel oder Orangen oder Mandeln, wie bei den andern Callatschen zur Veränderung anbringen.

701. Mandel-Callatschen.

Ein Pfd. Butter klärt man rein ab, thut sie in ein anderes Casserol und rührt sie mit dem Gelben von 6 Eyern zu Sahne, ½ Pfd. Mandeln abgebrühet und getrocknet, reibt oder stößt man mit 2 Eyerdottern recht fein, und rührt solche auch unter die Butter, damit in allen das Gelbe von 8 Eyern zu obiger Masse komme; dann wird ½ Pfd. Zucker, etwas Zimmt und ¾ Pfd. fein Mehl, alles gut unter einander gerührt und auf ein reines Blech so groß wie welsche Nüsse aufgesetzt, im Ofen bei mittelmäßiger Hitze gar gebacken und gleich vom Blech abgeschnitten.

702. Pain blane de Saint Hieronyme.

Zwei oder 3 weiße Mundsemmeln raspelt man ab, schneidet oben den 3ten Theil in der Breite ab und höhlet die innere Krume heraus, legt nun die Semmel in Milch mit ein paar Eyern zerschlagen, worunter etwas Zucker, und läßt solche damit ganz durchweichen. Alsdann füllet man die Semmeln mit Compôte, was es für eines ist, Kirschen, Pflaumen oder Aepfeln, deckt sie wieder zu und überzieht sie mit einem guten Schnee, dann mit Zucker bestreut, auch mit Pistatien garnirt und 1 Stunde im schwachen Ofen langsam gebacken, dann trocken angerichtet.

703. Pommes d'Amour.

Die Aepfel höhlet man stark aus, schält sie dann, rangirt sie gleich auf einer Assiette oder Schüssel, legt unter jeden Aepfel eine eben so große Scheibe Oblaten, und füllt die Höhlung der Aepfel mit einem guten Compôte tüchtig voll, bedeckt die Oeffnung ebenfalls mit ein wenig Oblate, überzieht solche mit einem guten Schnee, bestreut sie gut mit Zucker und bäckt sie langsam, auch garnirt man sie

beim Serviren mit roth gefärbten Mandeln. Um die Mandeln roth zu färben, kocht man rothen Flor, schneidet die Mandeln wie man sie haben will, und wenn der Flor ausgedrückt ist, läßt man die Mandeln mit dem rothen Saft bis aufs trockene einkochen, wie bei den Mandel-Häufchen zu finden ist.

704. Aepfel und Birnen en Robe oder en Domino.

Die Aepfel oder Birnen kocht man mit Zucker, Gewürz und Wein zum Compote. Mit den Aepfeln muß aber vorsichtig umgegangen werden, daß solche nicht weich sind, sonst zerfallen sie, die Birnen können mehr kochen. Wenn nun die Aepfel oder Birnen kalt geworden, wickelt man jedes Stück in zusammengestoßenen Butterteig, bestreicht sie mit Eyern und bäckt sie im gut heißen Ofen gar, überzieht sie dann mit Zucker-Glacé, welches bei der Wiener Torte beschrieben steht, und belegt sie, womit man will.

705. Aepfel à la Prussienne.

Die Aepfel stark ausgebohrt, abgeschält, in ein Casserol oder Tortenpfanne, welche unten mit Butter bestrichen, einrangirt, und dann mit gehackten Mandeln, Corinthen, abgeriebener Citrone und Zucker voll gefüllt, ein Glas Wein daran gegossen, gut mit Zucker bestreut und einige Zeit im Ofen backen gelassen. Zuweilen muß man es begießen, aber nicht entzwei backen lassen, auf Porzellain anrichten und den Satz aus dem Casserole oder Pfanne mit Wein loskochen lassen und darüber geben.

706. Petit Pain à la Reine.

Ein Pfund ausgewaschene Butter läßt man mit ¼ Kanne Milch und so viel Zucker, als ein Taubeney groß, aufkochen, brennt darin 1 Pfund Mehl ab,

und wenn es abgekühlt ist, so schlägt man 12 ganze Eyer und das Gelbe von 4 Eyern in die Teigmasse, abgeriebene Citrone, Zimmt und Muskate dazu, arbeitet den Teig recht gut durch, thut denselben in die Sprütze mit einem weiten Wurstrohr, und sprützet daraus längliche, dem Zwieback ähnliche Bisquits aufs trockne Blech. Von dem zurückgelassenen Weißen der 4 Eyer schlägt man einen schwachen Schnee, überzieht die aufgesprützten Kuchen damit, bestreut sie stark mit Zucker, besprützt solche mit einem Pinsel in Wasser getaucht, und bäckt solche Petit Pains langsam und gelinde gar.

707. Zucker-Strauben.

Zu den Zucker-Strauben muß man einen Trichter haben, welcher 4 bis 5 Röhren unten hat, welche an der untersten Oeffnung nur so groß als eine Packnadel sind. Dann rührt man eine Claire an von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Loth Zucker und dem Weißen von 8 Eyern; wenn solches recht gut durchgerührt, gießt man die Ausbackbutter in ein Casserol, welches inwendig nicht weiter im Umfange als eine Unter-Tasse ist; dann schüttet man den Trichter von beschriebener Claire voll, und hält selbigen über das kleine Back-Casserol, beim Durchlaufen der Claire muß man immer mit dem Trichter in der Hand herumfahren, wodurch lauter runde Ringel entstehen, die eins ins andere zusammen laufen; die Zucker-Strauben müssen auch nicht zu dick gemacht werden, und wenn sie auf der einen Seite Couleur haben, wendet man sie auf der andern Seite um, sind sie aber auf beiden Seiten gut von Couleur, hebt man solche heraus, und legt sie auf ein Rollholz, damit sie sich oval ziehen; man kann nur jedesmal ein Stück nach dem andern backen. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

708. Bisquit-Spähne.

Ein Pfd. Zucker, 1¼ Pfd. Mehl, 9 Stück Eyer, Muskate, Cardamomen und Citronenschaalen, alles dies thut man zum Zucker in einen Napf, Kessel oder Casserol, und rührt es mit den 9 ganzen Eyern, eins nach dem andern, bei einer guten halben Stunde tüchtig durch, und thut das Mehl zuletzt hinein; dann bestreicht man Bleche mit einem Pinsel mit kalter Butter, streicht mit einem Messer diesen Teig, wie einen halben Finger dick, auf solches bestrichene Blech, wirft eine Hand voll Zucker darüber, und läßt es bei mittelmäßiger Ofenhitze gar backen. Sobald das Backwerk heraus aus dem Ofen kömmt, schneidet man es in 2 Finger breite Striemen, von einem Ende des Blechs bis ans andere, und schneidet es auch in der Queere durch, damit man Spähne erhält, welche 2 Finger breit und eine kleine Spanne lang sind; man legt sie dann auf ein Rollholz, damit sich solche Spähne etwas krumm ziehen.

709. Orangen-Spähne.

Ein Pfund Zucker, 1¼ Pfd. Mehl, 9 ganze Eyer. Wenn der Zucker mit den ganzen Eyern eine halbe Stunde gerührt ist, dann reibt man 2 oder 3 Orangen auf dem Reibeisen ab, und thut die Schaale in den Teig, wie auch 1¼ Metze Mehl, streicht solches auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und bäckt es wie zuvor gar; sobald solches Backwerk herauskömmt, schneidet man es ebenfalls in 2 Finger breite Streifen, uud legt es auf Hölzer, damit sie sich krumm ziehen, welches jedoch kein Gesetz ist, denn sie können auch gerade bleiben.

710. Mandel-Spähne.

Ein Pfund Mandeln brühet man und trocknet sie ab, reibt oder stößt solche mit dem Weißen von

6 Eyern ganz fein, dann rührt man ¾ Pfund Zucker zu den Mandeln, und noch von 4 bis 6 Eyern das Weiße unter beständigem Rühren dazu. Die Masse muß dick bleiben und sich nicht mit einem Löffel gießen lassen; dann bestreicht man ein reines und gerades Blech mit Wachs oder Speck, streicht die Mandelmasse darauf, und bäckt sie bei ziemlicher Hitze gar, bis sie gelb ist; sobald das Blech aus dem Ofen kömmt, muß man eilen, und solche gleich in eben solche längliche Streifen schneiden, wie die Bisquit- und Orangenspähne, denn wenn solche auf dem Blech kalt werden, bekommt man sie nicht ganz herunter. In diesem Fall muß man das Blech wieder wärmen, und dann abschneiden.

711. Ausgebackene Hirschgeweihe.

Man stoße einen mürben Teig von nachstehenden Ingredienzien mit reinen Händen an. Man legt 1 und ein halb Pfd. Mehl auf den Backtisch, in selbiges legt man ein halb Pfd. ausgewaschene Butter, ein viertel Pfd. Zucker, 8 Eyerdotter, abgeriebene Citronen-Schaale, Zimmt, Nelken, Cardamomen, und 1 bis 2 Tassenköpfchen voll Milch, stößt den Teig eine gute halbe Stunde mit den Händen an, und wenn alles rein von Tisch und Händen abgemacht und auf einen reinen Fleck gebracht ist, rollt man den Teig aus, schneidet mit dem Backrade Streifen einen Zoll breit und 4 Zoll lang, diese Stücken zacket man auf beiden Seiten mit dem Backrade noch 2 bis 3 mal ein, und bäckt diesen Teig in heißer Backbutter gelbbraun, so wird dieses Backwerk den Hirsch-Geweihen sehr ähnlich sehen. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmt gut bestreut.

712. Orangen-Schnitte.

Ein Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl,

12 Eyer, 2 Orangen. Die Butter klärt man rein ab in ein Casserol oder Schüssel, rührt solche zu Sahne, und schlägt nach und nach obige 12 Eyer hinein; sobald solche darin, thut man auch die abgeriebene Schaale von 3 oder 4 Orangen, das 1 Pfd. Zucker und gleich darauf das 1 Pfd. Mehl dazu, streicht diesen Teig auf 3 Bogen Papier, und krempet die 4 Ecken der Papierbogen etwas zusammen, so kann der Teig, wenn derselbe im Ofen warm wird, nicht herunterlaufen, bestreut es oben nach und nach mit Zucker, und bäckt es gelinde. So wie es aus dem Ofen kömmt, muß man es gleich in Stücken schneiden, weil es sich kalt nicht gut schneiden läßt.

713. Portugießer Kuchen.

Man klärt 1 Pfund Butter in einer Schüssel ab, und rührt solche zu Sahne mit 8 ganzen und dem Gelben von 4 Eyern, thut Citronenschaale, Zimmt und Muskate, 1 Pfd. Zucker und 1 Pfd. Mehl dazu. Wenn alles gut durchgerührt ist, so setzet man auf einem trocknen Bleche Häufchen wie Taubeneyer auf, und läßt sie gar backen.

714. Portugießer Kuchen à l'Angloise.

1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 12 Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfd. Corinthen. Man wäscht die Butter rein aus, trocknet das Wasser davon ab, rührt sie dann mit obigen 12 Eyern zu Sahne, den Zucker dazu, zuletzt auch das Mehl, Muskate, Zimmt und Citronenschaale darein, dann streicht man diesen Teig auf 3 Bogen Papier. Wenn die Mandeln vor der Hand fein geschnitten, die Corinthen gewaschen, gelesen und getrocknet sind, melirt man beide zusammen, streuet sie über den auf Papier gestrichenen Teig und läßt es gar backen. Sobald das Backwerk gar ist, wird es gleich, da es noch warm ist, in Stücken geschnitten.

715. Gateau de Madelaine.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfd. Mehl, 12 Eyer, ¼ Orangenschaalen und Citronat; den Zucker rührt man in ein tiefes Geschirr mit 4 Stück ganzen Eyern und 8 Stück Eyerdottern. Unter solcher Zeit hackt man die Orangen und Citronat fein, thut solche, wie auch Zimmt, Nelken und Citronenschaale dabei, zuletzt das eine Pfund Mehl darein. Wenn alles gut durch einander gerührt ist, bestreicht man Bleche mit Speckschwarte, setzt Häufchen, wie welsche Nüsse auf, läßt sie gelinde backen und schneidet sie vom Bleche warm ab.

716. Tausend Jahr-Kuchen.

Ein Viertel Pfd. Butter, ein Viertel Pfd. Mandeln, drei Viertel Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, Gewürz und 8 ganze Eyer; wenn die Mandeln rein und gut sind, werden sie mit 1 Ey fein gestoßen, dann thut man sie in einen Napf, die Butter dazu, nebst dem Zucker und übrigen Eyern, nach und nach bei ½ Stunde gerührt, giebt Muskate, Nelken und Cardamomen, auch Citronenschaale dabei, zuletzt das Mehl, und streicht es dann auf Bleche, welche mit Speckschwarte bestrichen sind, so groß wie Wall-Nüsse auf, dann gebacken und warm abgeschnitten.

717. Gateau à la Duchesse.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 12 Eyer, ½ Pfd. Mandeln; den Zucker rührt man mit den 12 Eyerdottern, Zimmt, Cardamomen und Citronenschaale eine halbe Stunde durch, dann schlägt man das Weiße zu einem festen Schnee, rührt solchen unter die Masse und gleich das Mehl; die Mandeln werden abgebrüht, getrocknet und gespalten. Dann setzt man immer einen Löffel voll Teig aufs Papier, besetzt solche kleine Kuchen mit 2 oder 3 halben Mandeln und bestreut die ganzen Bogen dreist mit Zucker, dann faßt man

einen solchen Bogen Papier an 2 Ecken an, schüttelt den daneben gefallenen Zucker ab, legt sie nun auf Bleche und bäckt sie gelinde gar. Diese Kuchen lassen sich kalt und warm vom Papier abschneiden.

718. Anis-Kuchen.

Ein Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 8 ganze Eyer, 1 Eyerdotter, 1 Loth Anis; den Zucker rührt man mit den obigen 8 ganzen Eyern und 1 Eyerdotter, welche man nach und nach hineinschlägt, bei einer Stunde immer egal stark, dann liest und sieht man den Anis durch, streut solchen mit dem Mehl zugleich in den Zucker und in die Eyer und setzt solchen Teig wie Wall-Nüsse groß auf ein mit Speck bestrichenes Blech auf, läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen backen und schneidet sie dann warm ab.

719. Gewürz-Kuchen.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfund und 2 Loth Mehl, 10 Eyer, Muskatenblume, Zimmt, Nelken, Cardamomen und abgeriebene Citronenschaale; das eine Pfd. Zucker rührt man in 1 Geschirr mit 2 ganzen Eyern und 8 Eyerdottern, nebst übrigem Gewürz eine halbe Stunde lang, thut zuletzt das Mehl dazu und dann auf dem Tisch aufgemacht, entweder mit einem hölzernen Modell, oder auch mit dem Reibe-Eisen kleine Kuchen davon geschnitten, auf ein Blech, welches mit Speckschwarte bestrichen war, in einem schwach geheitzten Ofen gar gebacken und warm abgeschnitten. NB. Obige 2 Loth Mehl rechnet man zum Unterstreuen des Teigs auf den Tisch.

720. Hamburger Zucker-Kuchen.

Ein Pfd. Zucker, 28 Loth Mehl, 5 ganze Eyer; $\frac{1}{4}$ Orange und Citronat, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln; aus den abgebrüheten Mandeln sucht man die besten und ganzen heraus, welche man aufspaltet und verwahrt; die

übrigen Mandeln, Orangen, Citronat, auch von 2 Citronen die Schaale, hackt alles zusammen ganz fein, rührt den Zucker mit obigen 5 ganzen Eyern durch, thut das Gehackte dazu, wie auch Muskate, Nelken und Zimmt; zuletzt das Mehl und streicht diese Masse auf ganze Oblaten, welche man hernach in beliebige Stücke schneidet und jede Ecke mit Mandeln belegt. Man läßt die Hamburger Zuckerkuchen auf bloßem Blech im mäßig geheitzten Ofen backen.

721. Zucker-Zwieback.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfd. Mehl, 12 Eyer, Muskate, Zimmt, Citrone; den Zucker rührt man in einem Gefäß mit 4 ganzen Eyern und 8 Eyerdottern mit obigem Gewürz ꝛc., eine Stunde, jedoch gut, durch, giebt dann das Mehl dazu und mit Löffeln, wie welsche Nüsse, auch noch kleiner, auf Papier gesetzt, mit groben Zucker bestreut, das daneben gefallene davon abgeschüttelt und langsam gebacken.

722. Berlingos.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 12 Eyerdotter und 4 ganze Eyer; die Butter kläret man ab, thut sie in ein anderes Casserol oder Napf, rührt nach und nach 4 ganze Eyer und 12 Eyerdotter hinein, Muskate, Zimmt und Citrone, dann $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl dazu, schüttet den Teig auf den Backtisch und macht von dem zurück gebliebenen $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl die Berlingos in der Größe eines kleinen Bierglaßes, in der Runde eines kleinen Fingers dick, setzt solche auf Papier und läßt sie bei mittelmäßiger Hitze gar backen.

723. Mohnkuchen.

Ein Mäßchen Mohn, (wo möglich weißer) wird eine Nacht in Wasser eingewassert, den andern Tag rein abgegossen, und dann in einem Reibenapf zerrieben, oder in einem Mörser zerstoßen, dann mit einem halben Pfund Zucker, einem halben Pfund gestoßenen Mandeln, 8 Eyer-

dottern und 6 ganzen Eyern, einem halben Loth Zimmt, einem halben Pfund kleinen und einem Viertel großen Rosinen, und einer eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel vermengt, und recht durchgerührt, so daß es ein dickes Mus wird und sich auf den Kuchen einen halben Zoll hoch auftragen läßt. Diese Masse wird dann kalt auf einen Mürben- oder Hefen-Teig gestrichen, mit Eyern bestrichen, mit Zucker und Mehl bestreut, auch etwas Butter darauf gepflückt, und dann auf einem Bleche bey mittelmäßiger Hitze eine Viertel Stunde im Ofen gebacken.

724. Ausgebackene Ritschen oder Champignons.

Man rührt eine Claire an wie zu den Bignets-Bavous No. 691. Man muß ein solches Modell von Ritschen oder Champignons haben, läßt das Eisen in der Back-Butter heiß werden, tunkt es in die Claire und bäckt sie aus, alsdann kann man Eingemachtes darin legen und damit anrichten.

725. Englischer Plum-Cacke.

Ein Pfund Butter, 1 Pfd. Zucker, 1¼ Pfd. Mehl, 24 Eyer, 1 Pfd. Rosinen, 1 Pfd. Corinthen, ¼ Pfd. candirte Orange mit ¼ Pfd. Citronat. Man rührt die Butter zu Sahne mit 6 ganzen Eyern und 18 Eyerdottern, thut den Zucker dazu, Muskate, Zimmt und Nelken, die Orange und Citronat in kleine Würfel geschnitten, die Rosinen und Korinthen gewaschen und gelesen und gut getrocknet alles zusammen, schlägt das Weiße von 18 Eyern zu einen festen Schnee und giebt ihn mit dem Mehl zugleich in die Masse, rührt es gut durch und gießt es in eine Bisquit-Form, welche mit bestrichenen Butter-Papier ausgesetzt und mit Semmel ausgestreut ist; dann wird es im nicht zu heißen Ofen 1½ Stunde langsam gar gebacken.

726. Eyser-Kuchen.

Ein Viertel Pfund Butter, ein Viertel Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, ¼ Kanne Milch und 2 ganze Eyer. Das Mehl thut man in ein Casserol und rührt es glatt mit der Milch, schlägt die 2 Eyer hinzu und das ¼ Pfd. Zucker. Die Butter klärt man ab, und gießt sie zu der Masse, bestreicht das Eisen mit Speck, macht es heiß und bäckt von dieser dünnen Masse die Eiser-Kuchen. Ein kleiner Löffel voll ist zu einem Stück jedesmal genug. So wie solche aus dem Eisen kommen, wickelt man sie auf ein rund Holz, welches man gleich wieder herauszieht.

727. Hollippen.

Ein Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 2½ Pfund Mehl, 8 ganze Eyer, Gewürz und Citronen Schaale. Von obigen Mehl schüttet man 2 Pfund auf einen reinen Tisch, wäscht die Butter, trocknet sie ab, thut solche, wie auch den Zucker, die 8 Eyer, Gewürz und Citrone in das Mehl, arbeitet den Teig mit den Händen gut durch und wenn alles von Tisch und Händen auf einen reinen Fleck gebracht und mit Hülfe des zurückgelassenen ½ Pfd. Mehls durchgewelgert, und Nudeln wie ein Finger dick und lang davon gemacht sind, kann man 1 Stück nach dem andern im heiß gemachten Eisen backen; wer solche rund verlangt, legt sie auf ein Rollholz. Das ½ Pfd. Mehl braucht man zum Nachstreuen und aufmachen.

728. Zucker-Kringeln.

Ein Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 2 und ein halb Pfd. Mehl, 8 Stück Eyer, Gewürz und 1 Glas Wein. — Die Butter wäscht man aus, legt 2 Pfd. Mehl auf den Tisch, thut die abgetrocknete Butter, das 1 Pfd. Zucker und die 8 ganzen Eyer, Muskate, Nelken, Zimmt, Citronen-Schaale und ein halb Glas Wein in das Mehl, stößt den Teig mit reinen Händen

an, macht alles von Tisch und Händen ab, und bedient sich des zurückgelassenen ein halb Pfd. Mehls so wohl hierzu als bei den Kringel oder Pretzelmachen. Vorhero aber legt man den Teig auf eine kupferne Schüssel oder Deckel, und läßt denselben ein oder zwei Stunden im kalten Keller wieder hart werden, dann lassen sich die Pretzeln oder Kringeln besser verfertigen, rangirt sie dann auf ein reines Blech und bäckt sie im nicht zu heißen Ofen gar.

729. Sand=Tourtelets.

Ein und ein halb Pfd. Butter, ¾ Pfd. Zucker, 12 Stück Eyer, 1 und ein halb Pfd. weißes Mehl, abgeriebene Citronen=Schaale, Zimmt und Muskatenblumen. Die Butter klärt man gut ab, und rührt solche in ein Casserole oder Schüssel mit obigen 12 Eyerdottern zu Sahne. Wenn alles Gewürz darin ist, thut man den Zucker dazu und zugleich auch das Mehl, streicht es nur dünne höchstens wie ein Finger hoch, in ebenfalls mit Butter dünne bestrichene Formen, und läßt solche Formen auf einem Blech in einem verschlagenen Ofen langsam 1½ Stunde backen, das Weiße von den Eyern bleibt ganz zurück.

730. Diable latin.

Man sticht auf kleinen hölzernen Speilern rein gewaschene Rosinen und Mandeln eins um das andere, ziehet solche durch eine Claire No. 81. und bäckt sie in heißer Butter. Wenn solche Couleur haben sind sie auch gar. Dann ziehet man die Speiler wieder heraus und bestreut es beim Anrichten mit Zucker.

731. Mandel=Becher von Marzipan.

In No. 658. stehet die Marzipan=Masse deutlich beschrieben. Wenn solche Masse ausgerollt, macht man mit einem Pasteten=Ausstecher die Boden zu solchen Bechern; dann schneidet man Bänder 2 Finger breit, setzt sie auf die Boden, und läßt solche verfertig=

te Becher oder Milch-Kannen nun fortbacken; dann mahlt man mit rothem Flor-Wasser oder grüner Saft-Farbe Reifen an solche Marzipan-Becher, füllt Crême oder eingemachte Früchte darein und garnirt damit eine Assiette oder eine Grotte.

732. Rochées.

Man braucht weiter nichts als Zucker und das Weisse von Eyern und nur ein paar Tropfen Citronen-Saft. Man schüttet auf einen reinen Backtisch ein halb Pfd. oder mehr Zucker, in dessen Mitte thut man Eyerweiß, arbeitet es tüchtig mit den Händen wie einen harten Wasser-Teig durch und giebt nur 1 Theelöffel voll Citronensaft dazu. Diese Masse bleibt einem angefeuchteten Sand ähnlich, und man darf weiter nichts thun als die Masse zusammen drücken, und mit dem Messer 3 oder 4 eckige kleine Stückchen eines Zoll dick daraus schneiden; dann muß man sie auf Papier setzen, und so im ganz abgekühlten Ofen gleich dem Marzipan trocknen.

733. Gesottene Fasten-Pretzeln.

Zwei Pfd. Mehl, 2 Loth Butter, das Gelbe von 4 Eyern, 3 bis 4 Löffel gute Hefen, 1 Loth Zucker und eine viertel Kanne Milch. Ehe man den obigen Teig anstößt, kocht man in einem Kessel eine Metze gute Büchne Asche, läßt solche sich klar setzen, kocht auch zugleich 2 Hände voll Hopfen und eine Hand voll trocken abgeschälte Zwiebel-Blätter, und läßt jedes sich gut setzen, dann klärt man es durch 1 Serviette zusammen, unter solcher Zeit da die Lauge bestellt wird, kann man schon die Pretzel-Masse anstoßen, auch ein Anrichte-Löffel Lauge mit in den Teig würken, und solchen Teig steif wie einen Pasteten Teig machen, und unter einer Bracke eine gute halbe Stunde bracken, dann macht man die Pretzeln davon, und läßt solche auf einem Bleche raschen oder aufgehen. Unter dieser Zeit muß man die Lauge in einem Casserole aufkochen

lassen, wirft die aufgeraschten Pretzeln hinein und läßt sie kochen bis dieselben in die Höhe kommen. Wenn die Pretzeln mit einem Schaumlöffel herausgenommen worden auf einen trockenen Tisch, bestreut man sie mit Kümmel und Salz, rangirt sie auf ein reines Blech, bäckt sie in einem guten heißen Ofen gar und giebt beim Anrichten geriebene Käse und Butter dazu.

734. Gesottene russische Zucker-Ringel.

¼ Pfund Zucker und 10 ganze Eyer schlägt man mit einem Schneebesen tüchtig 1 Stunde lang, thut dann abgeriebene Citrone und Muskate dabei, und rührt 1½ Pf. Mehl unter solche Masse, macht auf dem Tisch runde Ringel eines kleinen Fingers dick, mit Hülfe noch ½ Pfd. Mehl, davon, und läßt solche eine Stunde warm stehen, dann kocht man solche Ringel in Wasser einmal auf, rangirt sie aufs Blech, und bäckt sie in nicht zu heiß geheitzten Ofen gar.

735. Wiener Lezetten.

1 Pfund Zucker, 1¼ Pfd. Mehl, 5 ganze Eyer, Gewürz und Citrone. Man rührt den Zucker mit benannten Eyern ½ Stunde in einen Napf oder ein Cafferol, thut dann 1 Pfd. Mehl dabei, und mit dem andern ¼ Pfd. macht man den Teig auf dem Backtisch auf, wie No. 656., mahlt ihn oben bunt, schneidet Stücken daraus in Größe eines halben Kartenblatts, und bäckt sie auf dem Bleche langsam gar.

736. Bittre Macronen.

1 Pfd. bittre Mandeln, 4 Pfd. Zucker, von 7 bis 8 Eyern das Weiße. Die abgeschälten bittern Mandeln trocknet man ab, und reibt solche mit etwas Eyerweiß, thut dann die Mandeln in eine kupferne oder messigne Schaale, den Zucker dabei, und reibt sie mit dem Weißen von 7 oder 8 Eyern, daß die Masse wie ein Teig sey, setzt solche mit einem Löffel, nicht größer als Taubeneyer, auf Papier und bäckt sie gelinde.

737. Süsse Macronen.

1 Pfd. süße Mandeln, 2 Pfd. Zucker, das Weiße von 6 bis 7 Eyern. Den Zucker rührt man mit Eyerweiß wie einen Teig, und rührt es dann auf egalem Kohlenfeuer, bis es kocht, dann die gestoßenen oder mit Eyerweiß geriebenen Mandeln dazu gethan, noch eine Weile gut gerührt, auf Oblaten gesetzt und gebacken. Beide Arten Macronen bepudert man mit Zucker, ehe sie gebacken werden.

738. Sprützgebackenes von Mandeln.

1 Pfd. Mandeln abgebrüht, getrocknet und mit dem Weißen von 3 bis 4 Eyern fein gerieben, dann in einer Schaale $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker dazu gerührt, und in allem etwa das Weiße von 6 Eyern dazu genommen, in einer Sprütze durch einen Stern auf Oblaten gedrückt, mit Zucker bestreut und langsam gebacken.

739. Mandel-Spähne.

Wenn 1 Pfd. Mandeln mit dem Weißen von 3 oder 4 Eyern fein gerieben sind, so rührt man solche mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und höchstens mit dem Weißen von 6 bis 7 Eyern steif ab, streicht die Masse auf Oblaten wie Kartenblätter groß, bestreut sie mit noch $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und bäckt sie langsam gar.

740. Tabulets.

1 Pfd. Mandeln wird mit 3 Pfd. Zucker und Eyerweiß wie ein steifer Schnee angerührt und wie Taubeneyer auf Oblaten gesetzt, in der Mitte vom Eingemachten etwas gelegt und mit Zucker bestreut. Man muß es lange backen lassen.

741. Französischer Bisquit.

Man wiegt 7 Eyer schwer Mehl und 9 Eyer schwer Zucker, rührt in einer Schaale oder Schüssel das Gelbe von 9 Eyern mit gedachtem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, schlägt von dem Weißen einen festen Schnee, und

giebt beides, Schnee und Mehl, zu der Masse, füllt es in bestrichene Formen, bestreut es oben mit Zucker, und läßt es gar backen.

742. Mandel-Pretzeln.

Ein Pfd. Mandeln reibt oder stößt man mit dem Gelben von 6 oder 8 Eyern ganz fein, thut solche Mandeln in ein Casserol mit 1 Pfd. feinen Zucker, und noch so viel gelben Eyern, damit in allen das Gelbe von 12 Eyern zu dem 1 Pfd. Mandeln und Zucker kommen, rührt die Masse auf ebnem Feuer ab, und wenn es abgekühlt ist, so macht man mit Hülfe von ein wenig Mehl kleine Pretzeln davon.

743. a) Meringel.

Man schlägt das Weiße von 8 Eyern zu einem festen Schnee, rührt 8 Loth Zucker dazu und dann 8 Loth Puder, setzt die Masse mit einem Löffel auf Papier wie Wallnüsse auf, oder füllt es auch durch einen Trichter, und bäckt sie ganz gelinde; wenn sie gar sind, werden sie abgeschnitten, und allemal zwischen 2 Stück Rahm-Schnee gefüllt.

b) Meringel anderer Art.

Hierzu kommt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 6 ganze Eyer, das Weiße zu Schnee, 1 Loth Mehl. Uebrigens wie oben beschrieben.

744. Rahm-Waffeln.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter rührt man mit 8 ganzen Eyern zu Sahne, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl dazu, und $\frac{1}{2}$ Kanne sauern Rahm, und bäckt die Masse dann im heißen Waffeleisen aus.

745. Zehlotter Kuchen.

Man stößt auf einem Tisch, wie einen Nudelteig, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 3 Stück Eyer, wovon man von 2 Stück das Weiße zurückläßt, und $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl an, rollt ihn dünne aus, schmelzet noch

¼ Pfd. Butter, schneidet den Pflnzenteig in 10 bis 12 Stück, bestreicht ein jedes Stück mit Butter, legt eins aufs andere und rollt es noch dünner, dann wickelt man alles wie eine Wurst auf, schneidet den Teig in runde Scheiben eines Fingers dick, und läßt es auf Papier gar backen; dann macht man von ¼ Pfd. Zucker und etwas Eyerweiß einen guten Glacé, bestreicht die Kuchen damit, und läßt sie noch im Ofen trocknen.

746. Gefrornes von Citronen.

16 Stück Citronen, 2 Pfd. Zucker und ¾ Bouteille Rheinwein. Die abgeschälte Citronenschaale und den Zucker läßt man in einer halben Kanne Wasser aufkochen, rein ausschäumen und wieder kurz einkochen wie einen Syrup, dann drückt man den Saft von den 16 Citronen dazu, und gießt solches durch ein feines und reines Haarsieb, spület es mit dem Weine durch, und läßt es in der zinnernen Büchse erkalten, setzt alsdann die Büchse in einen Eymer mit Eis, bei welchem man ½ Metze Salz zwischen das Eis wirft, und die Büchse mit der Composition fest in das Eis einpacket; dann wird es fleißig gedrehet, das am Rande angefrorne mit einem dazu gehörigen Löffel abgestochen, und die Masse immer jedesmal durch gearbeitet, damit das Gefrorne recht zart durch das Rühren wird. Auch kann man rothen Wein statt Rhein-Wein nehmen.

747. Gefrornes von Himbeeren.

½ Kanne Himbeeren-Saft, 1 Kanne Pontac, ¾ Pfd. Zucker, 2 Loth Zimmt. Dieses zusammen läßt man aufkochen, schäumt es aus und gießt es durchs Sieb; wenn es kalt ist, so giebt man es in eine Büchse, und packt es in Eis, drehet es fleißig, stößt es vom Rande ab, und continuirt damit, bis es gut ist. Zuletzt giebt man es in eine Form.

748. Gefrornes von Melonen.

Zwei oder 3 kleine Melonen reibt man auf einem

Reibeisen, und passirt es hernach durch ein Haarsieb, läßt ½ Pfd. Zucker mit etwas Wasser ausschäumen, und dann zur Liquide einkochen; dann wird es mit dem ausgepreßten Saft und ½ Kanne Muskatenwein melirt, wenn es kalt ist, in die Büchse zwischen Eis gethan, und wie zuvor gesagt behandelt.

749. Gefrornes von Cacao.

½ Pfd. Cacao, 1½ Pfd. Zucker, 4 Loth Vanille, 1 Kanne Sahne, das Weiße von 10 Eyern. Wenn die Cacaobohnen gebrannt und gemahlen sind, gießt man den Rahm darauf, und läßt solche 1 Stunde warm weichen, giebt auch die Vanille dazu; dann preßt man die Kraft rein durch, thut den Zucker dabei, und läßt es kochen; von dem Eyerweiß wird ein fester Schnee geschlagen und darin gekocht, dann durch ein Sieb passirt, kalt werden lassen und in der Büchse zum Frieren gebracht, wie bisher.

750. Gefrornes von Caffee, roth.

½ Pfd. Caffee, ¾ Pfd. Zucker, ½ Kanne Wein, Nelken und Cardamommen. Wenn der Caffee gebrannt ist, schüttet man solchen nebst dem Zucker und Gewürz in den Wein, läßt solchen 1 Stunde darin weichen, gießt die Masse rein durch, läßt es kalt werden, und dann in der Büchse frieren, wie oben gesagt worden.

751. Gefrornes von Caffee, weiß.

¼ Pfd. Caffee, ½ Pfd. Zucker, ½ Kanne Rahm, das Weiße von 10 Eyern. Den gebrannten heißen Caffee wirft man in den kochenden Rahm, und stellt solchen 1 Stunde warm, dann gießt man ihn rein ab durch ein Sieb, den Zucker dabei, und läßt ihn kochen, den von dem Weißen der 10 Eyer geschlagenen Schnee kocht man sodann in dem Rahm, passirt ihn nochmals durchs Haarsieb, und wenn es kalt ist, in die Frier-Büchse gethan, wie schon gemeldet.

752. Gefrornes von groben Brod mit Wein.

½ Kanne Wein, ¾ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Brod und Gewürz. Wenn der Wein und Zucker, etwas Cardamommen und Nelken zusammen aufgekocht hat, schüttet man 1 Pfd. geriebenes Brod darein, läßt es kalt werden, und thut es in die Büchse. Die Bearbeitung liest man anfangs.

753. Gefrornes von Brod und Rahm.

½ Kanne Rahm, ¾ Pfd. Zucker, von 10 Eyern das Gelbe, 1 Pfd. Brod. Die 3 ersten Theile mit etwas Zimmt schlägt man mit einer Quaste auf dem Feuer ab, bis es kocht, thut dann das Brod darein, durch ein Sieb passirt, und wenn es kalt ist, in die Büchse gethan.

754. Gefrornes von Orangen.

½ Kanne rother Wein, 1 Pfd. Zucker, 8 Orangen, 8 Citronen. Den Zucker läßt man mit ¼ Kanne Wasser und ½ Loth Zimmt ausschäumen und einkochen, dann den Wein, Orangen und Citronen, beides abgeschält und ausgedrückt dazu, noch einmal aufkochen und schäumen lassen, dann durchpassirt, und wenn es kalt ist, in die Büchse gethan.

755. Gefrornes von Apfelsinen.

½ Kanne Wein, ¾ Pfd. Zucker, 8 Apfelsinen, 4 Citronen. Man reibt die Apfelsinen auf dem Reibeisen ab, dann nebst den Citronen ausgedrückt, den Zucker und Wein dabei nebst Zimmt, und drückt es durch ein reines Haartuch, dann in die Büchse gethan und frieren lassen.

756. Gefrornes von Chocolade.

½ Kanne Rahm, von 10 Eyern das Gelbe, ½ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Chocolade. Man thut alles zusammen in ein Casserol und schlägt es auf dem Feuer, mit einem Bisquit-Besen, bis es kocht, ab, passirt es

durch ein Sieb und wenn es kalt ist, läßt man es in der Büchse frieren, wie zuerst gemeldet.

757. Gefrornes von Thee.

½ Loth Thee wird in ½ Kanne Rahm aufgelößt, ½ Pfd. Zucker und 8 Eyerdotter dazu gethan und wie ein Creme auf dem Feuer abgeschlagen, durch ein Sieb passirt, und wenn es kalt geworden, in der Frier-Büchse unter beständigem Drehen frieren gelassen, von dem Rande abgestoßen, tüchtig durch einander gerührt und wieder frieren lassen, welche Behandlung bei allen Gefrornen einerley ist.

758. Gefrornes von Pistatien.

¾ Pfd. Zucker, ½ Kanne Rahm, von 10 Eyern das Weiße, 4 Eyerdotter, ¼ Pfd. Pistatien und 1 Hand voll Spinath. Man läßt den Zucker und Rahm zusammen aufkochen, schlägt von den 10 Eyern das Weiße zu Schnee und kocht solche, wie auch die 4 Eyerdotter in dem Rahm; die Pistatien brühet man ab und hackt sie fein, blanchirt auch 1 Hand voll Spinath in Wasser, drückt solchen aus und wirft ihn mit in den Creme, passirt alles durchs Sieb, und wenn es kalt ist, kömmt es in die Büchse.

759. Gefrornes von Orangen-Blüthen.

¾ Pfd. Zucker, ½ Kanne Sahne, von 16 Eyern das Weiße, 1 Loth Orange-Blüthe. Den Zucker, Rahm und Orange-Blüthen läßt man kochen, schlägt von den 16 Eyern das Weiße zu Schnee und kocht solchen darin, streicht die Masse durch ein enges Haarsieb und wenn es kalt ist, wird es in die Büchse gethan.

760. Gefrornes von bittern Mandeln.

¾ Pfd. Zucker, ½ Kanne Sahne, ½ Pfd. bittre Mandeln, das Gelbe von 12 Eyern, ¼ Pfd. Bisquit. Wenn Zucker und Rahm aufgekocht ist, legirt man das Gelbe von den 12 Eyern darin, thut auch die gestoße-

nen bittern Mandeln dazu, läßt es ½ Stunde weichen, streicht es dann durch ein Haarsieb und giebt die Masse auf ¼ Pfd. Bisquit, streicht solches nach einer Stunde wieder durch ein Sieb, und wenn es kalt geworden, kömmt es in die Frier-Büchse.

761. Gefrornes von Marasquin.

¾ Pfd. Zucker, ½ Kanne Rahm, von 10 Eyern das Weiße, 4 Eyerdotter. Man läßt den Rahm und Zucker zugleich kochen, schlägt das Eyerweiß zu Schnee und kocht solchen in gedachtem Rahm, legirt auch von den 4 Eyern das Gelbe dazu, passirt die Masse durch ein Sieb, und wenn es kalt ist, giebt man einen Löffel voll Marasquin darein und läßt es frieren.

NB. Von jeder andern Sorte feinen Liqueur kann man dies Eis auch bereiten.

762. Gefrornes von Borstorfer Aepfeln.

½ Pfd. Zucker, ½ Kanne Wein, 2 Citronen, ½ Metze Aepfel. Man schneidet die Aepfel in Viertel und kocht solche in ½ Kanne Wasser so lange, bis nur noch ⅛ Kanne bleibt, dann drückt man es durch ein Haar-Tuch, giebt den Zucker, Wein und Citrone dabei, läßt es noch einmal aufkochen und gießt es klar durch ein reines Tuch. Wenn es kalt ist, giebt man es in die Frier-Büchse. NB. Von jeder Art Obst und Früchten kann man Eis bereiten, nimmt immer die Essenz oder Kraft davon, melirt es mit ½ Kanne Wein, ½ Pfd. oder ¾ Pfd Zucker, nach Verhältniß der Früchte, ob solche viel oder wenig Säure in sich halten, giebt die Masse in die zinnerne Büchse, packt sie gut zwischen Eis, rührt das Gefrorne während beständigem Drehen gut durch und giebt es, sobald es servirt werden soll, in Formen.

763. Eyer-Punsch.

Man nimmt dazu 1 Bouteille Arrack, 1 Bouteille Wein, 1½ Pfd. Zucker, 1 Kanne heißes Wasser und

30 Stück Eyerdotter, wobei von 7 bis 8 Eyern das Weiße bleibt und etwas Gewürz, die 8 ganzen Eyer und übrigen Eydotter werden mit einer Bisquit-Quaste auf dem Feuer mit etwas Cardamomme und Zimmt zu einem Schaum geschlagen, dann die übrigen Ingredienzien, wenn man will auch der Saft von ein paar Citronen dazu gegeben und der Punsch bis zum und während dem Einschenken noch brav durchgequirlt.

764. Chocolade.

Man thut ½ Pfund zerschnittene oder zerriebene Chocolade in eine blecherne Kanne, thut von 2 Eyern das Weiße dazu, gießt 7 bis 8 Tassen kaltes Wasser darauf und quirlt es recht durch; dann setzt man die Kanne auf Kohlenfeuer, läßt es heiß bis zum Kochen und etwas dicklich werden und quirlt es fortdauernd, daß es recht schäumt; dann nimmt man sie vom Feuer, zieht den starken Schaum mit dem Quirl in die Tassen, läßt dann die Chocolade völlig kochen, und gießt dieselbe dann auf den Schaum in die Tassen, so daß dieser hoch empor steigt; dann servirt man Bisquits oder geröstete Semmelscheiben dazu.

765. Glühwein.

Man schlägt 4 Eyerdotter, ½ Loth Mehl und ⅛ Kanne zerquirlten Rahm in einen Topf, gießt ½ Kanne kochenden Wein darauf und läßt es aufkochen; dann wird es mit 4 Loth klaren Zucker, etwas Zimmt und Citronenzucker schmackhaft gemacht, und heiß in gewärmten Tassen oder Gläsern servirt. NB. Man muß sich in Acht nehmen, daß beim Kochen der Wein sich nicht entzündet, denn der Spiritus brennt ab.

766. Warmbier.

Man läßt ½ Kanne Rahm und 1 Kanne Weißbier jedes allein kochen, schlägt dann in einen andern Topf 8 Eyerdotter, ¼ Kanne Rahm und 1 Loth Mehl recht durch einander und gießt während dem Quirlen erst den

kochenden Rahm und dann das Bier darauf. Nun läßt man es zusammen aufkochen und würzt es mit etwas Pfeffer, neuer Würze, Ingwer, Nelken, Zimmt und Karbe, alles recht fein gestoßen, ab, läßt es ein paar Minuten ziehn und gießt es durch ein Sieb in einen andern Topf; dann wird es mit 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 2 Loth Citronenzucker, Salz und 1 paar Löffel Arrac abgeschmeckt, und heiß in Tassen servirt.

Anhang.

1. Pain von Austern en Fritte.

Man sticht $\frac{1}{4}$ Hundert Austern aus, läßt sie mit einem Glase Wein auf dem Feuer heiß werden und schüttet sie dann auf ein Haarsieb. Hierauf hackt man 2 Charlotten fein, schwitzt sie mit ein wenig Butter und ein paar Löffel weiße Coulis, giebt das Abgelaufene von den Austern dazu und läßt es eben durchkochen; dann schneidet man die Austern würflich wie Semmel, thut sie in die Sauce und legirt sie mit 3 Eyerdottern und dem Saft von 1 Citrone ab. Während dieser Zeit macht man von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Pfd. Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und 8 Eyern, Peti-Choux, wie unter No. 685. beschrieben steht, füllt das Auster-Ragout in die Peti-Choux, bestreicht diese mit einem in ein geschlagenes Ey getauchten Pinsel, bannirt sie halb mit Semmel und halb mit Mehl und bäckt dieselben in heißer Butter aus. Sobald sie gar sind, servirt man sie warm auf einer Assiette. Ein ähnliches Ragout kann man auch auf diese Art von Trüffeln und Kälbermilch bereiten.

2. Peot d'Espagne von Rebhühner.

Von 2 gebratenen Rebhühnern, Wachteln oder Haselhühnern ꝛc., nimmt man die Brüste, hackt selbige fein,

wie geriebene Semmel und hebt sie zu nachstehendem Gebrauch auf. Das übrige von dem Flügelwerk stößt man im Mörser so fein, wie möglich, thut das Gestoßene in ein Casserol, giebt eine gute Bouillon, etwas braune Jus und ein Glas Wein daran und läßt es eine Stunde zugedeckt langsam kochen; dann schüttet man es auf eine ausgespannte Serviette und alle Feuchtigkeit, die ausgepreßt wird, darf nicht mehr als etwa eine Viertel Kanne betragen; hernach schlägt man in einem Topf 4 ganze Eyer und 4 Eydottern, quirlt sie gut durch und gießt die durchgepreßte Kraft dazu; hierauf gießt man es durch ein Sieb, damit das, was sich von den Eyern nicht hat klein schlagen lassen wollen, zurück bleibt. Jetzt giebt man das früher gehackte Brustfleisch zu dieser Masse hinzu, macht es mit Salz und Muskatblüthe gehörig ab und giebt die Masse auf eine Assiette, um welche man vorher einen Rand von Wasserteich hat antrocknen lassen, setzt es dann jedoch zugedeckt eine halbe Stunde lang in einem gelind geheitzten Ofen, oder setzt auch die Assiette auf ein Casserol mit kochendem Wasser und läßt es so auf egalem Feuer höchstens eine halbe Stunde stehn. Es bedarf nur so viel Hitze, damit die Eyer, so darin sind, ordentlich gar werden.

3) Mandel-Rollen.

Man bereitet sich hierzu 1 Pfd. Portugießer Masse, wie dieselbe unter No. 714. beschrieben steht, bestreicht ein Kupferblech mit fetter Speckschwarte und trägt die obengedachte Masse fein und egal, höchstens eines halben Fingers dick darin auf, bestreut es mit einem halben Pfund abgebrühten und in längliche Fillets geschnittenen Mandeln und bäckt es bei mittelmäßiger Hitze gar. — So wie man das Blech aus dem Ofen nimmt, schneidet man den Kuchen gleich in egale Stücken von der Größe eines Kartenblatts, und legt diese warm auf runde Hölzer, damit sich dieselben krumm ziehn.

4. Petit-Pains à la Dauphine.

Man kocht Aepfel mit etwas Zucker im Wasser und Wein zu einem Marmelade, jedoch nicht zu dünn, hackt dann ein Viertel Pfd. Mandeln, eine Citronenschaale, etwas Citronat, Cardamomme und Zimmt zusammen, und rührt alles mit einem Löffel voll Himbeer-Gellé unter die Marmelade. Hierauf bäckt man ein Dutzend kleine Milchbrödchen, oder bestellt sie beim Bäcker von der Größe eines Borsdorfer Aepfels, schneidet jedes Stück oben auf, höhlt die Krume heraus, füllt die Brödchen mit der vorbereiteten Aepfelmasse voll, paßt dann den Deckel wieder darauf, rangirt sie in eine Schüssel, begießt sie öfters mit einer Viertel Kanne Wein, der mit Zucker versüßt ist, und fährt damit fort bis aller Wein sich in die Brödchen gezogen hat. Alsdann schlägt man 2 Eyer klein, bestreicht jedes Brödchen damit, bannirt sie mit geriebener Semmel, worunter etwas Mehl, und bäckt sie schnell in heißer Butter aus; dann werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

5. Talamusette.

In einem Casserol schwitzt man 3 bis 4 Charlotten mit ein Achtel Pfd. Butter; wenn diese abgekühlt ist, so thut man eine Achtel Kanne sauern Rahm, ein Viertel Pfund geriebenen Parmesan-Käse, 6 Eyerdottern und wenn von 4 Eyern das Weiße zu einem festen Schnee geschlagen ist, noch etwas Muskatenblume und ein wenig Salz dazu, schüttet diese Masse in ein mit Butter bestrichenes passendes Casserol und bäckt es fast eine Stunde lang gar. Zu gleicher Zeit macht man von einem Pfund Butter, einem und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und zwei bis drei Tassen voll Wasser einen Butterteig, wie bei No. 238. beschrieben ist, setzt von diesem Butterteig etliche 20 Stück kleine Pasteten-Formen aus und bäckt selbige zu gleicher Zeit mit erstge-

dachter Masse im Ofen gar. Sobald die Pastetchen gar sind, nimmt man den Deckel ab, thut das Inwendige heraus und füllt statt des Herausgenommenen von dem in dem Casserol Gebackenen hinein; dann servirt man es warm.

6. Salmigonde.

Wenn man einen gut gewaschenen und gelesenen grünen Sallat hat, sey es von welcher Art es wolle, so hackt man fein, was man von Fleisch vorräthig hat, als Rebhühner-Brüste, Truthahn, Kalbsbraten und dergleichen, melirt es mit fein gehackten und hartgekochten Eyern und Champignons, thut klein geschnittene Neunaugen und abgeschälte Oliven dazu, und macht mit Essig, Oel, Pfeffer, Senf und Salz diesen Sallat schmackhaft.

7. Haché von Aal en Coquilles.

Man schneidet das Fleisch von einem frischgeschlachteten Aal in kleine Würfel, hackt etwa 4 oder 6 Stück Charlotten fein, passirt diese mit einem Löffel voll Provenceröl, thut den geschnittenen Aal dazu, giebt etwas gestoßenen Pfeffer und gehörig Salz daran, und läßt alles auf mäßigem Feuer im Tiegel gar schwitzen. Unter dieser Zeit schneidet man ein Dutzend oder mehr Austern gleichfalls in Würfel, thut diese unter den passirten und gar geschwitzten Aal, giebt 4 Stück gehackte und durch ein Haarsieb gestrichene Sardellen oder, in deren Ermangelung, die gehackte Milch von ein paar Heringen dazu, rührt es durch und füllt es in Coquillen oder in große Austerschaalen, bestreut es dann mit geriebenem Zwieback, und giebt über jede einzelne Schaale einen Löffel voll gelbbrauner Butter. Alsdann werden sie auf dem Rost über dem Kohlfeuer gebraten, und mit einer glühenden Schaufel von oben her Couleur gegeben. Im Fall man einen

Backofen heiß hat, kann man das letztere auch durch die Ofenhitze ohne Rost verrichten.

8. Boubert von Krebsen.

Einen Schock Krebsen bricht man lebendig die Nase aus, holet mit dem Messer den Magen heraus, wirft diesen weg, sucht alsdann alles innere Krebsfleisch wie auch aus dem Schwanz und Scheeren heraus, und hackt alles ganz fein. Von den Krebsschaalen wirft man nur die Nase oder den Rücken weg, stößt alle übrigen im Mörser so fein als möglich, thut das Gestoßene in eine Schüssel, und giebt $\frac{1}{4}$ Kanne Milch darauf. Nachdem es dann eine Weile gut durch einander gerührt worden ist, streicht man durch ein Haartuch alles gut durch, schlägt 6 bis 8 ganze Eyer mit einem Quirl, giebt diese zu dem Durchgestrichenen, melirt auch das gehackte Krebsfleisch damit, thut etwas Salz und Muskaten-Blume daran, und $\frac{1}{4}$ Pf. frische zerlassene Butter. Hierauf bestreicht man einen passenden Napf oder Casserole gut mit Butter, bestreut es dann mit geriebener Semmel, schüttet die Masse hinein und läßt es im gelind erwärmten Ofen gar backen. Beim Anrichten wird dies Gebackene auf die Schüssel umgestürzt. — Wer es will kann auch ein Ragout von Krebsschwänzen, Kalbsmilch und Spargelspitzen, mit ein paar Eyerdottern ablegirt, darüber geben.

9. Himbeer-Essig zu bereiten.

Auf eine Kanne Himbeeren gießt man eine Kanne guten Weinessig, läßt Beides einmal aufkochen und so lange mit einander still stehen bis es erkaltet. Hernach giebt man es auf ein Sieb, läßt es durchlaufen, und nimmt zu einem Pfund solchen Himbeer-Essig $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, kocht es wieder, schäumt es rein ab und füllt es, nachdem es kalt geworden auf Bouteillen. Ein paar Löffel solcher Himbeer-Essig in ein Glas Wasser, giebt im Sommer ein sehr kühlendes Getränk.

10. Kirschsaft zu bereiten.

Man preßt den Saft aus frischen sauren Kirschen aus, nimmt auch 1 Pfd. solchen Kirschsaft, ¼ Pfund Zucker, kocht solches zusammen, schäumt es rein ab, und füllt es, sobald es kalt geworden, auf Bouteillen.

11. Mandel-Spiegel.

Man nimmt 1 Pfd. süße Mandeln, reibt sie mit 2 Eyern fein, thut ¾ Pfd. Zucker dazu und rührt es mit noch 3 bis 4 ganzen Eyern gut durch, dann streicht man die Masse auf Oblatenbogen und bestreut es mit Zucker; dann wird es in beliebige Stücke geschnitten und diese langsam auf einem kupfernen Backblech gebacken.

12. Waffeln ohne Hefen.

Ein Pfund abgeklärte Butter rührt man zu Sahne und giebt nach und nach 14 Eyerdotter, Muskatenblüthe und 1 Loth Zucker dazu. Hierauf rührt man langsam 1 Pfd. feines Mehl und ½ Kanne sauren Rahm darunter, schlägt von dem Weißen der 14 Eyer einen festen Schnee und rührt diesen zuletzt unter die Masse, dann werden die Waffeln im heißen mit Speck bestrichenen Eisen gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

13. Echaufées.

Drei viertel Pfund Mehl rühre man mit einer Kanne Milch und 15 ganzen Eyern wie eine Claire an, dann bestreiche man eine Parthie irdene Formen, in der Runde wie eine Untertasse, jedoch von der Facon einer Napfkuchenform mit Butter, fülle dann den dritten Theil dieser Formen mit dieser Claire an, und lasse solche im gelind erwärmten Ofen langsam backen. Wenn es mit der Hitze gut getroffen wird, so werden die Formen bis oben voll werden, jedoch muß man sie langsam austrocknen lassen, sonst fallen sie zusammen. Sobald sie dann aus dem Ofen kommen, kehrt man die Formen

um, so fällt das Gebäck heraus. Alte Formen sind hierzu besser als neue.

14. Hobel-Spähne.

Man rührt ½ Pfd. Zucker mit dem Weißen von 3 Eyern und ½ Pfd. Citronensaft zu Glac , und zwar so lange bis es steif wird, oder so dick daß man es aufstreichen kann. Hierauf schneidet man aus ganzen Oblatenbogen 2 Finger breite Streifen, belegt diese mit der Glac , und bringt die glacirten Streifen auf dazu passende Hölzer; dann setzt man diese in einen gelind erwärmten Ofen, läßt sie trocknen, und dann auf den Hölzern kalt werden, wornach sie sich nach der Form des Holzes krumm ziehen.

Wer diese Spähne roth wünscht, der kocht etwas rothen Flor in wenig Wasser, drückt den Flor dann rein aus, und läßt die rothe Feuchtigkeit ganz kurz einkochen, bis beinahe zur Trockenheit. Hierauf giebt man von oben beschriebener Glacé darauf, rührt es gut durch, und streicht es wie früher gesagt auf die Oblaten. — Zu braunen Spähnen reibt man etwas Chocolade ganz fein, rührt solche unter die Glacé und macht es auch, wie früher beschrieben.

Register.

I. Abtheilung.

Anweisung zur Bereitung der Bouillon, Jus, à la Glacé, weißer und brauner Coulis, und siebenzig verschiedener Suppen.

No.

1 Bouillon.
2 Jus oder braune Bouillon.
3 à la Glacé.
4 Coulis blanc oder weiße Coulis.
5 Braune Coulis.
6 Soupe à la Santé von Kapaun oder Hühnern.
7 — — — — mit Kalbs-Jarrets.
8 — — — — mit Markknochen und verlornen Eyern.
9 — — — — mit farcirten Hühnern oder Tauben.
10 — — — — mit Kalbfleischklößen und Kräutern.
11 — — — — mit Hühner-Klößen.
12 — — — — mit Fisch-Klößen.
13 — — — — mit Hecht-Rollets.
14 — — — — mit Provitrols.
15 — — — — mit ausgebacknen Brödchen.
16 Suppe von Hühnern oder Kalkuten mit Reiß und Citrone.
17 Hühner- oder Kalbfleisch-Suppe mit Perlgraupen.
18 Dergl. mit Locken.
19 Dergl. mit Griesklößen.
20 Dergl. mit Poupées von Reiß.
21 Dergl. mit gebacknen Nudeln.

No.

22 Dergl. mit geschnittenen Nudeln.
23 Dergl. mit gebackner Eyer-Geste.
24 Dergl. mit Semmelklößchen.
25 Dergl. à l' Italienne.
26 Jussuppe à la Jardinière.
27 Weiße Suppe à la Jardinière.
28 Jussuppe à la Printemps mit farcirten Gurken.
29 Dergl. à la Chivonade mit Fillets von Braten.
30 Dergl. à la Jacobine.
31 Jussuppe à la Suisse mit Croutons.
32 Dergl. mit Kräutern und farcirten Kopfsallat.
33 Dergl. à la Suedoise mit Zwiebeln.
34 Dergl. à la Capucin mit verlornen Eyern.
35 Dergl. schwäbische.
36 Dergl. mit Sagd.
37 Dergl. à la Gensd'armes mit Gurken.
38 Dergl. à la Maréchal mit gefülltem Brod.
39 Dergl. mit Rothkraut.
40 Dergl. mit Poupées von Gartengewächs.
41 Dergl. à la flamande von Reiß.
42 Dergl. mit geröfteten Nudeln.
43 Potage Coulis mit Hühnern und Schoten.
44 Potage von Hühnern mit indianischen Vogelnestern.
45 Potage à la Jaubonne mit Schweinsohren.
46 Potage Coulis von weißen Rüben mit Enten.
47 Dergl. von Steckrübchen mit Rebhühnern.
48 Coulissuppe à la l'Orange.
49 Dergl. à la Reine mit Hühnern.
50 Fleischsuppe, durchgerieben.
51 Coulissuppe à la Reine mit Hecht-Grenade.
52 Dergl. von Krebsen.
53 Milchsuppe von Krebsen.
54 Potage à la Noël von Kastanien und Hühnern.
55 Dergl. à la Cardinal mit Reiß.
56 Dergl. von Hühnern mit Kaiser-Geste.
57 Bouillonsuppen mit Kerbel.
58 a Weinsuppe mit Aepfel und Korinthen.
58 b Dergl. mit Perlgraupen.

No.
59 Weinsuppe mit Kirschen.
60 Dergl. mit Sago.
61 Dergl. à la Capucine.
62 Weinschaumsuppe.
63 Weinsuppe mit Schwabengrütze.
64 Milchsuppe mit Kürbis.
65 Dergl. mit Reiß = Grenade.
66 Dergl. legirt mit Schneeklößen.
67 Caramel = Suppe.
68 Milchsuppe mit Sago.
69 Reispanade mit Citronen.
70 Hafergrütze mit dergl.
71 Brodsuppe mit dergl.
72 Dergl. Hamburger.
73 Milchsuppe, legirt mit Citronen.
74 Panade von Semmel
75 Kalteschale von Hafergrütze u. a. m.

II. Abtheilung.

Beschreibung des Farce, Salbicom, Saint Menus, Claire und Braise, der verschiedenen Garteugewächse, Suppen = Kräuter und fines herbes.

76 Farce von Hühner =, Kalb = oder anderm Fleisch.
77 Desgl. von Hecht und andern Fischen.
78 Desgl. von Krebsen und Krebsbutter.
79 Salbicom oder Ragout fin.
80 St. Menus.
81 Claire.
82 Braise.
83 Von Gartengewächs.
84 Von Suppenkräutern.
85 Von Fines herbes zu Sauce farce et Marinade.

III. Abtheilung.

Von Saucen und Consomé oder Gallerten.

No.

86 Auster = Sauce.
87 Muschel = Sauce.
88 Orangen = Sauce.
89 Citronen = Sauce.
90 Champignon = Sauce.
91 Trüffel = Sauce.
92 Haché = Sauce.
93 Sardellen = Sauce.
94 Sauce à l' Italienne.
95 Sauce à l' Espagnole.
96 Sauce von Mousserons.
97 Gurken = Sauce.
98 Oliven = Sauce.
99 Zwiebel = Sauce en Ragout.
100 Sauce en Purée von Zwiebeln.
101 Sauce en Purée von weißen Rüben.
102 Sauce à la Rober.
103 Sauce von Charlotten.
104 Sauce à la Razigote.
105 Sauce von indianischen Acia.
106 Sauce de fines herbes.
107 Sauce à la Moscovite.
108 Sauce à la Genève.
109 Sauce von Kastanien en Ragout.
110 Sauce von Soja.
111 Sauce blanc.
112 Sauce à l' Anglaise.
113 Sauce à la Hollandoise.
114 Sauce à la Reine.
115 Sauce à la Rée.
116 Sauce von Kapern.
117 Sauce à la Bechemêle.
118 Sauce à l' Estragon.
119 Sauce à la Passe-pierre.

No.

120 Bischoffsauce.
121 Sauce Douce.
122 Sauce Poiorade.
123 Sauce en pauvre homme.
124 Petersilien-Sauce.
125 Krebs-Sauce en Ragout.
126 Artischocken-Sauce en Ragout.
127 Sauce von Spargel, Krebs und Morcheln en Ragout.
128 Sauce von Sellery en Ragout.
129 Grüne Fenchel-Sauce.
130 Grüne Kräuter-Sauce.
131 Dill-Sauce.
132 Marinade zum Acia.
133 Acia-Sauce, unächte.
134 Consomé oder Gallert zu kalten Sachen.

IV. Abtheilung.

Von Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch und Schweinefleisch mit ihren Veränderungen.

135 Rinderbrust à la naturel.
136 Rindfleisch à la grand maire.
137 Rindfleisch à la Finkenstein.
138 Rindfleisch à la Gotter.
139 Rindfleisch à la Prusienne.
140 Rinderbrust bannirt à la St. Menus.
141 Roast-beef.
142 Boeuf à la mode.
143 Rindfleisch à la Daube, kalt.
144 Rinder-Fillets à la braise.
145 dergl. à la Crême.
146 dergl. à la Broche.
147 dergl. en Beef Steak.
148 Rindfleisch en Escalops.
149 Rinderzunge à la Polonoise.
150 dergl. gebacken mit Sauce.

No.

151 Rinderzunge gebacken mit Marmelade.
152 dergl. à la St. Menus.
153 dergl. gespickt à la Braise.
154 dergl. à la Mode.
155 dergl. à la Genuese.
156 dergl. à la Conty.
157 Rinder-Preß-Kopf, kalt.
158 Rinder-Maul à l'Italienne, kalt.
159 desgl. en Sauce douce.
160 Rinder-Kaldaunen en Timbale.
161 Kalbskeule gespickt à la Broche.
162 dergl. à la Glacé.
163 dergl. à la Mode.
164 dergl. en Ballon.
165 Noix de Veau, oder Kalbsnuß.
166 Noix de Veau à la Gentille.
167 Fricandeaux von Kalbfleisch.
168 Cottelets von Kalbfleisch à la Genève.
169 Fricandeaux von dergl. à la Pompadour.
170 Fillets von dergl. en Mignon.
171 Cottelets en Surprise. von dergl.
172 Cottelets en Rollets von dergl.
173 Cottelets grillirt von dergl.
174 Cottelets von dergl. en Bristol.
175 Cottelets von dergl. en Marinade Fritte.
176 Cottelets von dergl. en Soubise.
177 Cottelets von dergl. farcirt.
178 Cottelets von dergl. en Soleil.
179 Cottelets von dergl. en Salbicom.
180 Cottelets von dergl. en Papillote.
181 Cottelets von dergl., gespickt.
182 Cottelets von dergl. en Domino.
183 Cottelets von dergl. en Grisette.
184 Cottelets von dergl. à la Elliot.
185 Kalbs-Lendons en Fricassée.
186 dergl. mit Farce Sellery.
187 dergl. en Bristol.
188 dergl. en Marinade Fritte.

No.

189 Kalbs-Taudons mit Krebsen und Morcheln.
190 dergl. mit Blumenkohl.
191 dergl. mit Farce-Sallat.
192 dergl. mit Gurken.
193 Rollets und Poupées von Kalbfleisch.
194 Fricandellen von dergl.
195 Escalops von dergl.
196 Kalbskopf en Sauce douce.
197 Rollade von Kalbskopf.
198 Kalbszunge.
199 Grenade von Kalbszunge.
200 Gratin von dergl.
201 Kalbsleber.
252 Grenade von Kalbsleber.
203 Endouillen von Kalbsleber.
204 dergl. von Kalbsgekröse.
205 Kalbsgekröse.
206 Hattelets von Kalbsgekröse.
207 dergl. en Marinade fritte.
208 Kalbsgehirn à la St. Menus.
209 dergl. en Marinade fritte.
210 dergl. ausgebacken en Soleil.
211 dergl. in Endouillen.
212 dergl. en Coquille.
213 Kälbermilch gespickt en Fricandeaux.
214 dergl. en Matelote oder Ragout fin.
215 Blanquet von Kalbsbraten.
216 Haché von Braten.
217 Hammelkeule à la Glacé.
218 dergl. mit farcirten Zwiebeln.
219 Hammel-Carré à la Hollandoise.
220 dergl. au Ris.
221 dergl. à l'Angloise.
222 dergl. à la Choisy.
223 Lammbraten mit grüner Sauce.
224 Lammskeule en Ballon.
225 Grisette Pastete von Lamm-Tandons.

226 Schweinskeule à la Broche.
227 Schweins-Carré und dergl. Cottelets.

V. Abtheilung.

Von wilden und zahmen Federvieh und Flügelwerk, von großem und kleinem Wildpret, Pasteten, Aspics Endouillen und Würsten, Frütiren und ausgebacknen Sachen.

No.
228 Hühner en Surprise.
229 dergl. junge en Boudin blanc.
230 Alte Hühnerbrüste en Boudin blanc.
231 Junge Hühner à la Crapaudine.
232 dergl. en Cottelets.
233 dergl. gebraten mit Petersilie, gespickt.
234 dergl. gespickt à l'Orange.
235 dergl. farcirt à l'Ecrevisse.
236 dergl au Ris.
237 dergl. en Rollets.
238 Pastete von jungen Hühnern.
239 Junge Hühner à la Braise.
240 dergl. en Fricassée.
241 Kalkute en Tortue.
242 dergl. en Casserole au Ris.
243 dergl. en Herrison.
244 dergl. Brüste mit Veränderungen.
245 Hühner, Capaun oder Kalkute en Domino.
246 dergl. à la Marlée.
247 Gebratene Gans oder Ente mit Meerrettig-Crême.
248 dergl. mit farcirten Gurken.
249 dergl. en Ballon.
250 dergl. en Harlequin.
251 dergl. farcirt.
252 Naschkuchen von jungen Tauben.
253 Junge Tauben en Gratin.
254 dergl. geschmort.

No.

255 dergl. en Fricassée.
256 Gebratene Fasanen oder Rebhühner.
257 Pastete von dergl.
258 dergl. von Auerhähnen oder Trappen.
259 Pot à l'Espagne von Fasanen oder Rebhühnern.
260 Hirsch-Ziemer, bannirt.
261 Fricandeaux von Wild à la Moscovite.
262 Rollets von Wildpret.
263 Grenade von dergl.
264 Gateau Roval von dergl.
265 Pastete en Rollets von dergl.
266 Gobelets von dergl. oder wildem Geflügel.
267 Adroß von dergl.
268 Wilder Schweinskopf à la Daube, kalt.
269 dergl. gepreßt en Rollade, kalt.
270 Bannirte wilde Schweinskeule.
271 Kalte Schinken-Pastete mit Consomé.
272 dergl. Hanauer Pastete mit Consomé.
273 Pastete von Kalkuten oder anderm Flügelwerk.
274 a) Kleine Pastetchen en Ragout.
b) dergl. à la Reine mit Parmesankäse.
c) dergl. à la Béchemêle von Fleisch.
d) dergl. en Salmé von Rebhühnern.
e) dergl. en Béchemêle von Fischen.
f) dergl. en Farce von Austern.
g) dergl. en Ragout von Austern.
h) dergl. von Farce en Grisette.
i) dergl. treffirt mit Cottelets.
k) dergl. treffirt mit Rehfarce.
l) dergl. ausgebacken à la genuese.
m) dergl. von Citronen.
275 Hatelets Grillés en Sauce Haché.
276 dergl. en Friture.
277 Cracovis en Salbicom.
278 Ausgebackne Croquets von Austern.
279 Croquets von Austern in Oblaten.
280 Amourets von Kalbfleisch, ausgebacken.
281 Lamms-Cottelets en Marinade fritte.

No.

282 Austern en Marinade fritte.
283 Muscheln in dergl.
284 Hatelets von Muscheln in dergl.
285 a) Bignets von Citronenscheiben.
b) dergl. von Citronen, andre Art.
c) dergl. von Citronen, dritte Art.
286 dergl. von Sardellen.
287 Kleine Brödchen en Salbicom.
288 Aspic von Hühnern mit Krebsen und Champignons.
289 Endouillen oder Hasenwürste.
290 Rinderwurst zu Suppen.
291 Boudin Noir oder französische Blutwurst.
292 Bratwürste von Schweinefleisch.
293 Saucissons von dergl.
294 Endouillen von Reiß.
295 dergl. von Krebsen.
296 dergl. von Hecht oder anderm Fisch.
297 dergl. von Savoyenkohl.
298 Timbale von Macarony.
299 Grenade von Kalbsmilch, Rindergaumen u. Ailerons.
300 Poupedon von Reiß mit Tauben ꝛc.
301 Grenade von Reiß mit Pflaumen-Compôte.
302 dergl. von Semmel mit Aepfel und Rosinen.
303 dergl. von Pflanzen mit grünen Pflaumen.

VI. Abtheilung.

Von der Zubereitung aller Arten Gemüse und Garten-Gewächse, Mehl- und Eyer-Speisen.

304 Ausgebackene Artischocken.
305 Artischocken Boden en Surprise.
306 Artischocken mit Semmel und Peterfilien-Sauce.
307 dergl. mit Weinsauce oder Sauce-Hollandoise.
308 dergl. Boden en Ragout.
309 Braunkohl oder Grünkohl zu kochen.
310 Blumenkohl en Grenade.

No.

311 dergl. en Grisette.
312 dergl. en Poupedon au Parmesan.
313 dergl. mit Peterſilie und Semmel.
314 dergl. en Sallade.
315 dergl. Stengel anſtatt Sparget.
316 Scorzoner Wurzeln.
317 Chartreuse von Gartengewächs.
318 Endivien geſtobt.
319 dergl. en Coulis.
320 dergl. à la Crême.
321 Mohrrüben à la Polonaise.
322 dergl. à la Turque.
323 Grüne Gurken farcirt.
324 dergl. farcirt à la St. Menus.
325 dergl. en Poupées.
326 dergl. en fillets à la Crême.
327 Grenade von Kartoffeln.
328 Kartoffeln à la Crême.
329 Kartoffelklöße mit brauner Butter.
330 Mehlſpeiſe von Kartoffeln.
331 Hoſpotte von allerlei Wurzelwerk.
332 Hopfenkeime und Sauerampf zu kochen.
333 Grüne Erbſen oder Schoten zu kochen.
334 dergl. mit farcirten Sallat.
335 dergl. trocken aufzubewahren.
336 Junge Bohnen zu kochen.
337 dergl. trocken aufzubewahren.
338 Perl- oder Zuckerbohnen zu kochen.
339 dergl. trocken aufzubewahren.
340 Sauerkraut oder Kumskohl einzulegen.
341 dergl. zu kochen.
342 Kohlraby zu kochen.
343 dergl. en Coulis.
344 Kohlrüben zu kochen.
345 Linſen zu kochen.
346 dergl. als Suppe mit Schweinsmaul.
347 Mangolt zu kochen.
348 Peterſilienwurzeln zu kochen.

No:

349 Japanische Becher von Kohlraby mit Hospotte.
350 Pastinackwurzeln zu kochen.
351 Rothkraut zu kochen.
352 Orangen-Sallat von dergl.
353 Rietzschen zu braten.
354 Spargel mit dicker Butter.
355 dergl. en Sallade.
356 Sauerkraut mit Weinbeeren.
357 dergl. mit Borstorfer Aepfeln.
358 dergl. mit Pflückhecht, Krebsen und Austern.
359 Spinnath zu kochen.
360 dergl. mit Sauerampf.
361 dergl. en Boudin à la Crême.
362 Schichtkuchen von Spinath.
363 Weißkraut en Grenade.
364 dergl. en Boudin à la Crême.
365 dergl. en Rollets à la Royal.
366 Weiße Rüben zu kochen.
367 dergl. à la Braise.
368 Welschkraut oder Savoyenkohl zu kochen.
369 Fastenspeise von dergl.
370 Artischocken-Boden zu trocknen.
371 Salz-Gurken einzulegen.
372 Senf-Gurken einzulegen.
373 Essig-Gurken einzulegen.
375 Jahannisbeeren-Gelé zu bereiten.
375 Eyer-Becher, oder Oeufs en Pot.
376 Omelets en Four.
377 Petit Paté à la Royal.
378 Milch-Gelé oder Schneemilch.
379 Merinquel à la Crême aigré.
380 Fontis von Käse.
381 Gobelets à la Savoyarde.
382 dergl. au Ris mit Krebs-Ragout à la Crême.
383 Bignets d'Omelet en Haché.
384 Minestra Genuesa.
385 Omelets en Ragout à la Crême.
386 Italienische Locken.

No.

387 Omelets mit Kirschmarmelade à la Crême.
388 dergl. en joli Coeur.
389 Fromage au Four.
390 Omelets au Four.
391 Aepfel à la Reine.
392 Cracovis von Hühnerbrüsten in Oblaten.
393 Gateau von Wildpret à l'Italienne.
394 Gratin von Krametsvögeln.
395 Brabantischer Flan.
396 Spanische Vögel von Kalbfleisch.
397 Gobelets von Hühnern mit Austern.
398 Oeufs à la Celestine.
399 Oeufs à la Tripotage.
400 a) Verlorne Eyer à la Bechemêle.
b) dergl. mit Citronen: Sauce.
c) dergl. mit Schinken.
401 Gobelets von Eyern.
402 a) Ramequins von Parmesankäse.
b) dergl. von Zwiebeln.
403 a) Omelets de Jambon fritte.
b) dergl. de Jambon à la Crême.
404 a) dergl. en Bignet fritte.
b) dergl. en St. Menus.
405 Bignets von Kastanien in Oblaten.
406 Grenade d'Omelets en Salbicom.
407 Eyer-Vasen au Crême de Vanille.
408 Ausgebackne Eyer en Soleil.
409 a) Omelets Rollés mit Sauce restaurant.
b) dergl. en fines herbes.
c) dergl. mit Zwiebeln en Haché.
d) dergl. mit Haché von Austern.
e) dergl. mit Champignons.
410 a) Rühr-Eyer mit Spargelspitzen.
b) dergl. mit Austern.
c) dergl. mit Krebsen.
d) dergl. mit geräuchertem Lachs.
e) dergl. mit Pöcklingen.
f) dergl. mit Schinken.

No.

g) Rühr-Eyer mit Sardellen und Heringen.
h) dergl. à la Polonoise.
i) dergl. mit Champignons.
k) dergl. mit Kalbsnieren und Citronen.

411 Omelets mit Haché von Morcheln.
412 Morcheln von Kalbsgeschlinge.
413 Kalbsnieren-Kuchen.
414 Omelets à la francoise.
415 Sardinische Omelets.
416 Waschhausbraten.
417 Kybitz-Eyer.
418 Kleine Brödchen mit Mandel-Crême.
419 Bignet blanc von Reißmehl oder Gries.
420 dergl. von Reiß.
421 dergl. von Spinath.
422 dergl. von Aepfeln.
423 Aepfel à la Dauphine.
424 Endouillen von Aepfeln mit rothem Wein.
425 Aepfel à la Prussienne.
426 Reiß à l'Italienne en Grenade.
427 dergl à la Crême en Grenade.
428 Citronen-Reiß à la Daube.
429 Bignet von Catharinen-Pflaumen.
430 Grenade von frischen dergl.
431 Kirschen-Klöße au Vin.
432 Hanbutten-Klöße mit dergl.
433 Karthäuser-Klöße mit dergl.
434 Grenade von Aepfeln und großen Rosinen.
435 Gratin von Aepfeln, Himbeeren und Semmel.
436 Bayrische Nudeln.
437 Dampfnudeln à la Crême.
438 dergl. mit Krebsen.
439 Spinath-Strudeln, ausgebacken.
440 dergl. à la Crême.
441 Gries-Strudeln mit Mandeln à la Crême.
442 Reiß-Strudeln mit dergl. und Korinthen.
443 Krebs-Strudeln, ausgebacken.
444 Möhren-Kuchen.

No.

445 Nudel-Kuchen mit geräucherter Zunge.
446 Mehlspeise von Fadennudeln.
447 dergl. von Reiß.
448 dergl. von Gries.
449 dergl. von Reiß und Krebsen.
450 dergl. von Reiß und Aepfeln.
451 dergl. von Reiß und Katharinen-Pflaumen.
452 dergl. von Reiß mit Mandeln und Korinthen.
453 Krebs-Koch.
454 Krebs-Wuchtel.
455 Mehlspeise von Aepfeln, Semmeln und Rosinen.
456 dergl. von Champignons, Semmel und Parmesankäse.
457 Englischer Pudding von Semmel mit Milch-Crême.
458 Mehlspeise à la Crême mit Rindermark u. Makronen.
459 dergl. à la Crême mit Citronat und Orangen.
460 dergl. à la Crême mit Aepfeln.
461 Gebackner Pudding â la Suedoise.
462 Mehlspeise von Plinzen mit saurem Sahn-Crême.
463 dergl. mit Gries und Mandeln.
464 dergl. mit Aepfel-Marmelade.
465 Aepfel-Kuchen mit sauren Rahm-Crême.
466 Pflaumen-Kuchen mit dergl.
467 Kirsch-Kuchen mit dergl.
468 Citronen-Muß mit Caramel-Decket.
469 Mehlspeise von Sago.
470 dergl. mit rothen Wein und Kirschen.
471 Flomery von Sago mit rothem Wein, kalt.
472 dergl. mit Sahne und Vanille, kalt.
473 Mehlspeise von Zwiebeln und Semmel.
474 dergl. von Semmel und Parmesankäse.
475 dergl. von Zwieback und rothem Wein.
476 dergl. à l'Italienne.
477 Macarony au Parmesan.
478 dergl. en Timbal.
479 dergl. à la Crême aigré.
480 Schinkenflocken.
481 Crême de Neige oder Schneeklöße mit Citronat.
482 Mehlspeise von trocknen Erbsen.

No.

483 Mehlspeise à la Paris von Aepfeln.
484 Rahmschaum mit Bisquit.
485 Geschlagene Sahne mit Erdbeeren-Bisquit.
486 Kisette von Haferschrot.
487 dergl. von Kartoffeln.
488 Kartoffelmehl zu Bisquit und Klößen.
489 Gebackne Griesklöße a la Crême.
490 Krebs-Locken a la Crême.
491 Mehlspeise von Chocolade und Brod.
492 Grenade von Brod und bittern Mandeln.
493 Mehlspeise a la Vienne.
494 dergl. a la Portugaise.

VII. Abtheilung.

Von Fischen, Krebsen, Austern, Muscheln ꝛc.

495 Sander oder Hecht mit Butter und Eyern.
496 dergl. grillirt.
497 dergl. en Rollets mit Austersauce.
498 dergl. en Rollets a la St. Ménus mit Muschelsauce.
499 dergl. en Rollets a la Gensd'armes.
500 Grenade von dergl. en Ragout.
501 dergl. von Fischrollets mit Krebsragout.
502 Gratin von dergl. en Ragout.
503 Poupées von Sander en Sauce.
504 Grenadins von dergl.
505 Sander a la Conty mit Sauce financiére.
306 Fillets von Sander oder Hecht en Papillote.
507 dergl. von dergl. en Caisse.
508 dergl. von dergl. en Soleil.
509 dergl. von dergl. en Marinade fritte.
510 dergl. von dergl. a la Forcade.
511 dergl. von dergl. en Mignon.
512 Grenade von dergl. en deux Couleurs a la Perse.
513 Pastete von dergl. en Rollets mit Sardellensauce.
514 Fricandeaux von dergl.

No.

515 Madelot von fricandeaux von dergl.
516 Farcirter Hecht aux Gensd'armes.
517 dergl. Karpfen mit Sauce de fines herbes.
518 dergl. Karpfen a l'atrappe.
519 Karpfen en court Bouillon.
520 dergl. mit Weißbier.
521 dergl. mit rothem Wein.
522 dergl. grillirt.
523 Aal en Madelot mit Krebsen und Champignon.
524 Gobelets von Sander oder Hecht.
525 Adroß von dergl. oder andern Fischen.
526 Grenadins von Hecht.
527 Frischer Lachs en court Bouillon.
528 Rollets von dergl.
529 Pastete en Rollets von dergl.
530 Gratin von dergl.
531 Grenade von frischem oder geräuchertem Lachs.
532 Grillade von dergl.
533 Gebackner frischer Lachs en Soleil.
534 Trangirter dergl. en St. Ménus.
535 Sottirter Lachs.
536 Fillets von dergl. en Papillote.
537 Bouvaise von geräuchertem Lachs.
538 dergl. von Sardellen.
539 dergl. von Champignons en Haché.
540 Forellen en court Bouillon.
541 dergl. on Galartine.
542 dergl. en Marinade.
543 Mariuirter Lachs oder a la Daube.
544 Schmerlen en court Bouillon.
545 dergl. en Marinade.
546 dergl. en Galartine.
547 dergl. gebackne.
548 Gründlinge zu bereiten.
549 Stinte zu bereiten.
550 Gebackner Kaul = Bars.
551 dergl. mit Buttersauce.
552 Bieberschwänze, grillirt.

No.

553 Gespickte Krebse en fricandeaux.
554 Krebse en Salbicom.
555 dergl. à la Crême.
556 Marter-Krebse en Coquilles.
557 Geschmorte Krebse.
558 Schildkröte en Fricassé mit Champignons.
559 Pastete von Schildkröte.
560 Grenouillen oder Froschkeulen en Fricassé.
561 Gebackne Froschkeulen.
562 Cabliau mit Butter und Eyern.
563 dergl. grillirt.
564 dergl. en Four mit Sardellensauce.
565 Steinbütten und Tarbütten.
566 Schellfisch mit Butter und Eyern.
567 dergl. marinirt en fines herbes.
568 dergl. farcirt mit Austersauce.
569 Gebackne Seezungen.
570 Dorsch verschiedner Art.
571 Muscheln gestobt.
572 dergl. en Hatelets.
573 dergl. en Coquilles.
574 Stör aus dem Salz.
575 Schollen mit grünen Erbsen.
576 dergl. gestobt mit Butter und Petersilie.
577 Frische Heeringe.
578 Stockfisch en Boudin mit dicker Butter.
579 dergl. en Rollets.
580 Pastete von Stockfisch.
581 Marenen aus dem Salz mit Merrettig.
582 dergl. grillirt.
583 dergl. geräuchert.
584 dergl. marinirt.
585 dergl. mit Butter, Senf und Kartoffeln.
586 Grenade von Schnecken.
587 Gratin von dergl.
588 Hummer a la Daube.
589 dergl. mit Dill und Rahm.
590 dergl. in Pastete.

No.

591 Krabben.
592 Taschenkrebse.
593 Schnepeln mit weißen Rüben.
394 dergl. a la Polonoise.
595 dergl. grillirt.
596 Gebratene Austern.
597 dergl. en fines herbes.
598 dergl. en Coquille.
599 Madelot von Austern, Hechtsleber und Champignons.
600 Bignet von Austern.
601 Haché von dergl. in Plinzen en Surprise.
602 Austern en Pain.
603 Gobelets von Austern.

VIII. Abtheilung.

Von Crême, Gellé, Backwerk, Desert, Gefrornen, Chocolade ꝛc.

604 Crême brouillé oder Crême Sultan.
605 dergl. au Chocolat.
606 dergl. au Chocolat Velouté.
607 dergl. au Thé velouté.
608 dergl. au Caffé velouté.
609 dergl. au Vin blanc.
610 dergl. von Pistatien.
611 dergl. au Vin rouge.
612 dergl. a l'Espagne.
613 dergl. a la Mazerine.
614 Flomery von Reißmehl a la Crême.
615 Crême von Kerbel-Velouté.
616 dergl. von Orangenblüthen.
617 dergl. Velouté von Orangenblüthen.
618 dergl. au Marasquin velouté.
619 dergl. von Fliederblüthen velouté.
620 Eyerkäse mit Krebsen.
641 Crême von Violen velouté.

No.

622 dergl. au Caramel velouté.
623 dergl. von Hirschhorn (Gellé clair von Citronen).
624 dergl. von Kirschen oder rother Gellé clair.
625 Blanc manger, oder Weißessen.
626 Speckgelle.
627 Gellé marbré.
628 dergl. von Orangen.
629 dergl. en Galartine mit Aepfeln.
630 Gellé clair von Kaffee.
631 Blanc manger von dergl.
632 Klarer Hirschhorn-Gellé von Erdbeeren.
633 dergl. von Weintrauben.
634 dergl. von Fliederblüthen.
635 dergl. von Kerbelkraut.
636 Baumkuchen oder Stangenkuchen.
637 Baum-Torte.
638 Wiener Torte von mürbem Teig.
639 dergl. von Butterteig.
640 Torte en Pousse d'amour.
641 Patés d'amour.
642 Linzer Torte.
643 Torte croquante von Mandeln.
644 Mandelberg.
645 Bisquit Torte.
646 Bisquit andrer Art.
647 dergl. a l'Orange.
648 dergl. mit bittern Mandeln.
649 Mandeltorte oder Mandelbisquit.
650 Brodbisquit.
651 Brodtorte mit bittern Mandeln.
652 Amandes croquantes oder Mandel-Schmorren.
653 Englische Zucker-Pretzeln.
654 a) Mandelhäufchen auf Oblaten, weiße.
b) dergl. rothe.
c) dergl. braune.
d) dergl. blaue.
655 Mandelkränze.
656 Gewürzkuchen.

No.

657 Zucker-Zwieback.
658 Marcipan oder Mandelnüsse.
659 Caramel oder Gerstenzucker.
660 Gelbe Wurzeln von Mandeln und Zucker.
661 Grotte von Mandelhäufchen mit Verzierungen.
662 Torte von Butterteig mit Früchten.
663 Buttertorte mit Mandel-Crême.
664 Torte von Reiß und Rindermark.
665 Crême-Torte oder Tourtelets.
666 Torte a la Crême d' Orange.
667 Torte a la Crême de Chocolat.
668 Markstorte a la Crême.
669 Pfannenkuchen oder Kräpfchen mit Eingemachten.
670 Wiener Kräpfel.
671 Bayreuther Kräpfel.
672 Florentiner Tourtelets a l' Orange.
673 Eisterkuchen oder Kugelopf
674 dergl. mit Mandeln.
675 Napfkuchen.
676 Butterflechten.
677 Butter-Pretzeln.
678 Englische Pretzeln.
679 Salilame oder Spanischer Kuchen.
680 Ausgebackne Zucker- oder Zimmt-Rosen.
681 Waffeln.
682 dergl. andrer Art.
683 Sprütz-Gebacknes.
684 dergl. auf eine andre Art.
685 Petit Choux mit Rahmschnee.
686 Gebackne Tarrons.
687 Pouplain.
688 Schneebälle mit Mandeln.
689 Sprütz-Gebacknes.
690 Ausgebackne Fliederblüthen.
691 Bignets Bavous.
692 dergl. von Aepfeln.
693 dergl. von Catharinen-Pflaumen.
694 dergl. in Oblaten von allen Früchten.

695 Englische Torte mit Eingemachten.
696 a) Wiener Callatschen.
b) Hanöversche Callatschen.
c) Kümmel-Callatschen.
d) Zimmt-Callatschen.
e) Orangen-Callatschen.
697 Aepfelkuchen a la Crême.
698 Kirschkuchen dergl.
699 Pflaumenkuchen dergl.
700 Nürnberger Callatschen.
701 Mandel-Callatschen.
702 Pain blanc de St. Hyronime.
703 Pommes d'amour.
704 Aepfel und Birnen en Robe oder en Domino.
705 dergl. a la Prussienne.
706 Petit Pain a la Reine.
707 Zucker-Strauben.
708 Bisquit-Spähne.
709 Orangen dergl.
710 Mandel dergl.
711 Ausgebackne Hirschgeweihe.
712 Orangen-Schnitte.
713 Portugieser Kuchen.
714 dergl. a l' Anglaise.
715 Gateau de Madeleine.
716 Tausend Jahrkuchen.
717 Gateau a la Duchesse.
718 Aniskuchen.
719 Gewürzkuchen.
720 Hamburger Zuckerkuchen.
721 Zucker-Zwieback.
722 Berlingos.
723 Mohnkuchen.
724 Ausgebackne Ritschen oder Champignons.
725 Englischer Plum-Cacke.
726 Eyserkuchen.
727 Hollipen.
728 Zuckerkringeln.

729 Sand-Tourtelets.
730 Diable latin.
731 Mandelbecher von Marcipan.
732 Rochées.
733 Gesottene Fastenpretzeln.
734 Gesottene russische Zucker-Ringel.
735 Wiener Lezelten.
736 Bittre Makronen.
737 Süße dergl.
738 Spritzgebacknes von Mandeln.
739 Mandelspähne.
740 Tabulets.
741 Französischer Bisquit.
742 Mandel-Pretzeln.
743 a) Meringel.
b) dergl. andrer Art.
744 Rahm-Waffeln.
745 Zehlotter-Kuchen.
746 Gefrornes von Citronen.
747 dergl. von Himbeeren.
748 dergl. von Melonen.
749 dergl. von Cacao.
750 dergl. von Caffee, roth.
751 dergl. von Caffee, weiß.
752 dergl. von Grobbrod und Wein.
753 dergl. von Brod und Rahm.
754 dergl. von Orangen.
755 dergl. von Apfelsinen.
756 dergl. von Chocolade.
757 dergl. von Thee.
758 dergl. von Pistatien.
759 dergl. von Orangenblüthen.
760 dergl. von bittern Mandeln.
761 dergl. von Marasquin.
762 dergl. von Borstorfer Aepfeln.
763 Eyerpunsch.
764 Chocolade.

765 Glühwein.
766 Warmbier.

Anhang.

1 Pain von Austern en fritte.
2 Pot d'Espagne von Rebhühnern.
3 Mandel-Rollen.
4 Petit Pains a la Dauphine.
5 Talamusette.
6 Salmigonde.
7 Haché von Aal en Coquilles.
8 Boubert von Krebsen.
9 Himbeeressig zu bereiten.
10 Kirschsaft zu bereiten.
11 Mandel-Spiegel.
12 Waffeln ohne Hefen.
13 Echaufées.
14 Hobelspähne.

STAATSBIBLIOTHEK AUGSBURG

Ldw

Handbuch

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Was kochen wir heute? e. Handbuch für wirthl. Frauen, zur Bereitung von 140 schmackhaften Suppen, Brühen u. Gallerten, 150 Fleischspeisen u. Pasteten, 300 Fisch-, Mehl- u. Eierspeisen u. Gemüsen, 170 Arten Cremes, Gelees u. Backwerken

Dresden 1818

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 319
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266427-1